

de Maria

The Cork Experience

TAPPI DI SUGHERO

AGGLOMERATO CON RONDELLE DI SUGHERO NATURALE RIFINITI



Cilindro di sughero agglomerato con rondelle di sughero naturale attaccate a un'estremità.

Fabbricato secondo le norme UNE e la certificazione SYSTECODE PREMIUM, e il Regolamento CE 1935/2004.

Uso consigliato: *vini spumosi*.

CARATTERISTICHE PARAMETRI SPECIFICHE



DIMENSIONALI

Lunghezza	48 mm $\pm$ 0,5 mm
Diametro	30,5 mm o 31 mm $\pm$ 0,3 mm
Spessore rondelle (2 rondelle)	10 – 12 mm
Altezza e base della bisellatura	3,5 – 4,5 mm



FISICHE

Massa (48x31 mm)	8,4 – 10 g
Umidità impugnatura	4 – 9%
Umidità rondelle	4 – 11%
Torsione	$\geq 7,5$ daN/cm ²



SENSORIALI

Olfattivo	Neutro
-----------	--------



CROMATOGRAFICHE

TCA	In base al protocollo del cliente
-----	-----------------------------------

TIPOLOGIE

Sono disponibili tutte le tipologie standard. Possibilità di personalizzare i tappi in base alle richieste specifiche di ogni cliente.

METODO DI ANALISI

Tutte le analisi sono realizzate secondo le norme UNE 56923, UNE 56927, UNE 56928 e UNE 56930, e secondo il piano di controllo del Systecode (Codice internazionale per la buona produzione dei tappi di sughero).

Altri parametri o analisi, in base alle specifiche di ogni cliente.

Per maggiori informazioni:

info@demariataps.com
www.demariataps.com

DOC-AP-07
Rev. 03 – 16/09/26