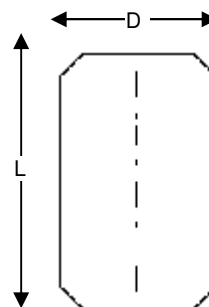


**PRODUTO: ROLHA MICROGRAN – MA
 (Rolha aglomerada “nova geração”)**

Calibre:	44 x 24,5 mm (e outros)
Classe:	Todas
Produtos utilizados	Aglutinante de poliuretano
Fabricação:	Moldagem individual
Tratamento do granulado:	Esterilização por vapor
Tratamento:	TSPMIC (silicone)
Lavagem:	LAVESC (peróxidos)
Marcação:	Tinta e/ou fogo
Amostragem:	NP2922:1996 / ISO 17727:2012
Embalagem:	Sacos de polietileno com SO ₂
Expedição:	Caixas de cartão em palete de plástico
Uso previsto:	Rolhagem de vinhos tranquilos



Ensaio (Unidades)	Especificações/ Tolerâncias	Método	Recomendações de armazenagem
Comprimento (mm)	± 0,5	NP ISO 9727-1:2011	- Utilizar nos seis meses seguintes à expedição. - Armazenar em lugares: - próprios, ventilados e sem odores. - com temperatura entre 15 e 25.ºC. - com humidade relativa entre 50 e 60% - As rolhas devem ser tratadas com cuidados similares aos produtos alimentares.
Diâmetro (mm)	± 0,3	NP ISO 9727-1:2011	
Densidade (Kg/m³)	300 ± 40	NP ISO 9727-2:2011	
Ovalidade (mm)	< 0,3	NP ISO 9727-1:2011	
Recuperação dimensional (%)	>90	ISO 9727:2007	
Humidade (%)	4% a 8%	NP ISO 9727-3:2011	
Resíduos de peróxidos (mg/r)	≤ 0,2	NP ISO 9727-3:2011	
Teor de pó (mg/r)	≤ 1,0	Método interno	
Força de extracção (daN)	15 a 40	ISO 9727:2007	
Nível de TCA (ng/L)	< 2,0	ISO 20752:2007	
Análise sensorial	Sem nenhum odor anormal	ISO 22308:2005	
Estanquicidade (bar)	≥ 2,0	ISO 9727:2007	
Microbiologia (UFC/r)	bactérias <2 leveduras <2 mofos <5	Método interno	
Capilaridade (mm)	≤ 2	Método interno	
Resistência à água fervente	Ausência de desagregação	ISO 9727:2007	

Regras a respeitar quando do engarrafamento

- Utilizar garrafas normalizadas;
- Rever periodicamente o estado das maxilas da engarrafadora;
- A temperatura ambiente, no momento do engarrafamento, deverá estar compreendida entre 15 e 20ºC;
- Respeitar o nível de engarrafamento das garrafas;
- Proceder à limpeza das máquinas e condutas de vinho antes e depois do engarrafamento;
- Não comprimir a rolha mais de 2/3 do seu diâmetro, o que pode provocar alterações na estrutura celular da rolha, tornando difícil a recuperação da sua forma e comprometendo a boa vedação;
- A rolha deve ser posicionada a direito, aflorando a marisa do gargalo em ± 0.5 mm;
- As garrafas não devem ser colocadas na posição horizontal logo após o engarrafamento. Devem ficar ao menos 3 minutos na posição vertical.