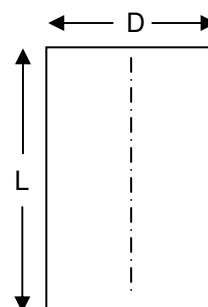


**PRODUTO: ROLHA NATURAL COLMATADA**

<b>Calibre:</b>	44 x 24 mm (e outros)
<b>Classe:</b>	Todas
<b>Tratamento:</b>	TSPCOL (silicone)
<b>Lavagem:</b>	LAVESC (peróxidos)
<b>Marcação:</b>	Tinta e/ou fogo
<b>Amostragem:</b>	NP2922:1996 / ISO 17727:2012
<b>Embalagem:</b>	Sacos de polietileno com SO <sub>2</sub>
<b>Expedição:</b>	Caixas de cartão em palete de plástico
<b>Uso previsto:</b>	Rolhagem de vinhos tranquilos



Ensaio (Unidades)	Especificações/ Tolerâncias	Método	Recomendações de armazenagem
Comprimento (mm)	± 0,7	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)	± 0,5	NP ISO 9727-1:2011	
Ovalidade (mm)	< 0,7	NP ISO 9727-1:2011	
Humidade (%)	4% a 8%	NP ISO 9727-3:2011	
Resíduos de peróxidos (mg/r)	≤ 0,2	NP 4502:2011	
Teor de pó (mg/r)	≤ 1,5	Método interno	
Força de extracção (daN)	25±10	ISO 9727:2007	
Nível de TCA (ng/L)	< 2,0	ISO 20752:2007	
Análise sensorial	Sem nenhum odor anormal	ISO 22308:2005	
Estanquicidade (bar)	≥ 1,2	ISO 9727:2007	
Microbiologia (UFC/r)	bactérias <2 leveduras <2 mofos <5	Método interno	
Capilaridade (mm)	≤ 5	Método interno	

**Regras a respeitar aquando 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.