



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
TAPONES DE CORCHO AGLOMERADO CON
DOS DISCOS DE CORCHO NATURAL PARA
CAVA, CHAMPAGNE Y VINOS ESPUMOSOS

Edición: 2
Fecha: 15/12/11
Pág: 1/4

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los tapones de cava están formados por un cuerpo cilíndrico de corcho aglomerado y dos discos de corcho natural.

- 1.1 Cuerpo aglomerado:
Fabricado a partir de granulado y cola de poliuretano
Granulado: diámetro (mm): 3-8
densidad aparente (Kg/m³): 62-75
- 1.2 Dos discos de corcho natural

2. DIMENSIONES

UNE 56923

- 2.1 . Diámetro (mm): $N \pm 0.3$
- 2.2. Longitud (mm): $N \pm 0.5$
- 2.3. Longitud y ángulo de bisel (mm y °): $4x4 \pm 0.5$ y $45 \pm 7^\circ$
- 2.4. Espesor discos (mm): 11 ± 1

3. PESO

UNE 56923

- 3.1. Peso mínimo (g): 8
- 3.2. Pes máximo (g): 10
- 3.3. Pes medio (g): $1g <X> 1g$

4. HUMEDAD


UNE 56923

- 4.1. Humedad relativa del disco (%): 4-10
- 4.2. Humedad relativa del aglomerado: (%): 4-8

5. RESISTENCIA A LA TORSIÓN

UNE 56923

- 5.1. Fuerza de rotura (Kg): >28
- 5.2. Ángulo de torsión (°): >30
- 5.3. Tensión de rotura por torsión: $7.5 \text{ daN} \times \text{cm}^2$

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TAPÓN DE CORCHO AGLOMERADO CON DOS DISCOS DE CORCHO NATURAL PARA CAVA, CHAMPAGNE Y VINOS ESPUMOSOS	Edición: 2 Fecha: 15/12/11 Pág:2/4
---	--	--

6. ANÁLISIS SENSORIAL	UNE 56928
------------------------------	------------------

Ausencia de olores y gustos.

7. CONTENIDO EN POLVO	UNE 56923
------------------------------	------------------

Cantidad máxima admisible por tapón: 0.001g

8. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	UNE 56923
-----------------------------------	------------------

8.1. Bacterias (u.f.c./cork): 30

8.2. Hongos filamentosos y levaduras (u.f.c./ cork): 10

9. MARCADO

Sólo marcado a fuego.

Los tapones se marcan según la especificación técnica del cliente.

10. TRATAMIENTO SUPERFICIAL


Tratamiento superficial integral a base de elastómeros de silicona.

12. EMBALAJE

Todos los tapones se empaquetan en bolsas de plástico nuevas, selladas al vacío con o sin inyección previa de SO₂ (1o 2 g).

En cada bolsa se disponen 500, 1000 o 3000 tapones (según especificación del cliente)

Las bolsas se disponen en cajas y estas en palets (12 cajas por palet).

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TAPÓN DE CORCHO AGLOMERADO CON DOS DISCOS DE CORCHO NATURAL PARA CAVA, CHAMPAGNE Y VINOS ESPUMOSOS	Edición: 2 Fecha: 15/12/11 Pág: 3/4
---	--	---

13. REGLAMENTACIÓN ALIMENTARIA

Nuestro producto ha sido fabricado a partir de materia prima que no ha sido manipulada genéticamente.

Son conformes a la reglamentación siguiente:

- Reglamento (CE) nº 1935/2004 de 27 de octubre de 2004, que concierne a materiales y objetos destinados a entrar en contacto con con productos alimenticios.
- Directiva 94/62/CE del Parlamento Europeo del 20 de diciembre de 1994, relativa a los embalajes y residuos de envases, que implica que la suma de niveles de concentración de metales pesados no supera los límites legalmente especificados.

14. ALMACENAJE DE TAPONES DE CORCHO

NCS 0.32/93


Instrucciones de almacenaje:

- Mantener siempre los tapones en sus contenedores de origen, sin abrir
- El almacén debe estar en condiciones ambientales normales, Tª 15-30°C, H.R. 50-70%.
- No almacenar directamente sobre el suelo ni bajo techos de fácil irradiación. Evitar la exposición al sol incluso a través de cristal.
- No almacenar conjuntamente con productos y ambientes odoríficos y contaminantes.
- No abrir los contenedores hasta la utilización de los tapones y tampoco dejarlos abiertos con restos de los mismos.
- Evitar la presencia de coleópteros xilófagos y parásitos de distinta etiología en el almacén y en la bodega.
- El tiempo máximo de almacenaje en estas condiciones es de 8 meses máximo.

15. INSTRUCCIONES DE USO

NCS 0.32/93

- En el momento del taponado, los tapones deben estar ambientados en condiciones ambientales normales.
- No lavar ni mojar los tapones.
- Verificar el estado dimensional del cuello de las botellas

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TAPÓN DE CORCHO AGLOMERADO CON DOS DISCOS DE CORCHO NATURAL PARA CAVA, CHAMPAGNE Y VINOS ESPUMOSOS	Edición: 2 Fecha: 15/12/11 Pág:4/4
---	--	--

Requisitos de funcionamiento de la máquina taponadora:

- Cadencia de taponado:

TIPOS MÁQUINA	VELOCIDAD POR CABEZAL Y POR HORA		
	Máxima	Recomendada	Mínima
Cabezal mono	3000 B/H	2500 B/H	800 B/H
Cabezal múltiple	1500 B/H	1250 B/H	800 B/H

- Verificar que en la compresión el diámetro de los tapones por efecto de las mordazas no sea inferior a 16 mm. Evitar la formación de plegamientos y mordeduras.
- Evitar los movimientos bruscos y vibraciones en la línea de embotellado
- Mantener la profundidad correcta de taponado de 23±2 mm
- Taponar asegurando la verticalidad del tapón, evitando plegamientos y mordeduras en el borde periférico inferior y en la generatriz.