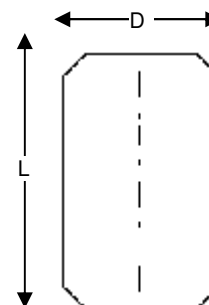


**PRODUCTO: Tapón de Corcho Microgran – MA
 (Tapón aglomerado “nueva generación” MA)**

Calibre:	44 x 24,5 mm
Clase:	Todas
Productos utilizados:	Aglutinante a base de poliuretano
Fabricación:	Moldeo individual
Tratamiento del granulado:	Esterilización por vapor
Tratamiento:	TSPMIC (silicón)
Lavado:	LAVESC (peróxidos)
Impresión:	Tinta y/o fuego
Muestreo:	NP2922:1996 / ISO 17727:2012
Embalado:	Bolsas de polietileno con SO2
Expedición:	Cajas de cartón en pallet de plástico
Uso previsto	Embotellamiento de bebidas alcohólicas



Ensayos (Unidades)	Especificaciones/ tolerancias	Método	Recomendaciones en el almacenaje
Longitud (mm)	± 0,4	NP ISO 9727-1:2011	- Utilizar hasta 6 meses después de su expedición - Almacenar en locales: - limpios, ventilados y sin olores; - cuya temperatura se mantenga entre 15 y 25°C; - cuya humedad relativa esté situada entre 50 y 65%. - Los tapones deben ser considerados como alimentos.
Diámetro (mm)	± 0,3	NP ISO 9727-1:2011	
Densidad (Kg/m ³)	270 ± 30	NP ISO 9727-2:2011	
Peso (g)	5,5±0,5	NP ISO 9727-2:2011	
Ovalidad (mm)	< 0,3	NP ISO 9727-1:2011	
Humedad (%)	5% a 8%	NP ISO 9727-3:2011	
Oxidantes (mg/r)	≤ 0,2	NP ISO 9727-3:2011	
Polvos (mg/r)	≤ 0,3	Método Interno	
Fuerza de extracción (daN)	26,5 ±8,5	ISO 9727:2007	
Det. Cloroanisoles (ng/L)	< 2,0	ISO 20752:2007	
Análisis sensorial	Ausencia de olores extraños	ISO 22308:2005	
Estanqueidad a líquidos (bar)	≥ 2,0	ISO 9727:2007	
Microbiología (UFC/r)	bacterias <2; levaduras <2; hongos <5	Método Interno	
Capilaridad (mm)	≤ 5	Método Interno	
Resistencia a l' agua herviente	Ausencia de desagregación	ISO 9727:2007	

Reglas a seguir durante el embotellado

- Utilizar botellas estándar;
- Realizar una revisión periódica de las mandíbulas de la embotelladora;
- La temperatura en el momento de embotellado debe ser entre 15 y 20 ° C;
- Observar el nivel nominal de llenado de las botellas;
- Realizar limpieza de la maquinaria y las tuberías de vino, antes y después del embotellado;
- No comprimir el tapón de más de 2/3 de su diámetro, que puede provocar alteraciones en la estructura celular del corcho, por lo que es difícil de recuperar su forma original y por lo tanto puede conducir a fugas de vino;
- Con respecto al nivel de embotellado, el tapón debe estar derecho, a ras con la parte superior del cuello ± 0,5 mm;
- Las botellas no deben ser colocados en la posición horizontal justo después del embotellado: deben ser mantenidas al menos 3 minutos en la posición vertical.