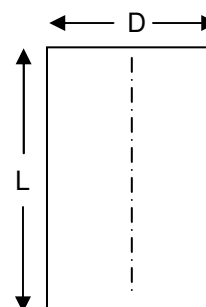


PRODUCTO: Tapón de Corcho Natural Colmatado

Calibre:	44 x 24 mm (o otros)
Clase:	Todas
Tratamiento:	TSPCOL (silicón)
Lavado:	LAVESC (peróxidos)
Impresión:	Tinta e/o fuego
Muestreo:	NP2922:1996 / ISO 17727:2012
Embalado:	Bolsas de polietileno con SO ₂
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)	± 0,7	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)	± 0,5	NP ISO 9727-1:2011	
Ovalidad (mm)	< 0,7	NP ISO 9727-1:2011	
Humedad (%)	4% a 8%	NP ISO 9727-3:2011	
Oxidantes (mg/r)	≤ 0,2	NP 4502:2011	
Polvos (mg/r)	≤ 1,5	Método Interno	
Fuerza de extracción (daN)	25±10	ISO 9727:2007	
Det. Cloroanisoles (ng/L)	< 2,0	ISO 20752:2007	
Análisis sensorial	Ausencia de olores extraños	ISO 22308:2005	
Estanqueidad líquidos (bar)	≥ 1,2	ISO 9727:2007	
Microbiología (UFC/r)	bacterias <2; levaduras <2; hongos <5	Método Interno	
Capilaridad (mm)	≤ 5	Método Interno	

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.