

TAPONES AGLOMERADOS PARA VINOS ESPUMOSOS (Dimensión estándar: 47x29,5mm)



ENSAYOS	CARACTERÍSTICAS	TOLERANCIAS	NIVELES DE ACEPTACIÓN
DIMENSIONALES	Longitud	± 1,0 mm	NQA 4.0
	Diametro	± 0,3 mm	NQA 4.0
	Ovalidad	≤ 0,3 mm	NQA 4.0
	Granulado	3/7 mm	
	Biselado	(hip) 4mm ± 0,5mm y 45º	NQA 4.0
FÍSICO MECANICOS	Densidad	230 - 310 Kg/m ³	NQA 4.0
	Humedad	4% - 9%	NQA 4.0
	Momento de Torsión	≥ 35 daN.cm	NQA 4.0
	Angulo de Torsión	≥ 35º	NQA 4.0
	Fuerza de inserción	100 ±70 daN (valores orientativos)	Ver ME
	Bomba Hidrostática	Ausencia de Desagregación	-----
	Impermeabilidad	≤ 6 bar	NQA 1.5
QUÍMICOS	Teor. de Peróxidos (1)	≤ 0,1 mg/r	NQA 4.0
	Teor de Polvo (1)	≤ 3 mg/r	NQA 4.0
	2,4,6 - TCA	E.PR.DCQ.06	-----
SENSORIAL	Características Sensoriales	Ausencia de off-flavours	NQA 4.0

NOTAS:

- Los métodos de ensayo son internos, teniendo como referencia las normas NP 2803 (tapones de corcho – ensayos físicos) parte 1 a 7.
- Los valores fijados por los NCA – nivel de calidad aceptable, referente a la norma ISO 2859-1, indican los niveles de aceptación/rechazo, dependiendo del efectivo de la muestra.
- Estas especificaciones se aplican a tapones tratados.
- Me – Metodo de ensayo interno

El fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.

TAPONES AGLOMERADOS PARA VINOS ESPUMOSOS (Dimensión estándar: 47x29,5mm)



CONDICIONES DE STOCKAJE Y UTILIZACION DE TAPONES DE CORCHO

SELECCIÓN Y ALMACENAJE DE LOS TAPONES

Amorim puede recomendar el calibre del tapón más adecuado a través del estudio del perfil interno del cuello de la botella, de las características del vino y de las condiciones de encorchado.

Efectúe el pedido de sus tapones para una utilización inmediata o a corto plazo. No exceder los 6 meses tras la fecha de fabricación si se respetan las condiciones de almacenamiento.

Almacenar los tapones, en sus embalajes originales, en local bien ventilado, con temperatura controlada entre 15ª y 25ª C y humedad entre 50% y 70%.

No deje las cajas y/o sacos abiertos con restos de tapones.

CONDICIONES DE ENCORCHADO

Asegurar que la maquina está limpia y exenta de partículas.

Asegúrese de que el corcho se comprime suavemente, con un diámetro no inferior a 15,5 mm.

Asegurar que la inserción del tapón se efectúe lo más rápidamente posible.

Insertar los tapones a una profundidad de 24 mm \pm 2 mm tras colocar el muselet (para botellas sometidas a la Norma francesa AFNOR H35-029).

En caso de que la línea de embotellado se interrumpa accidentalmente, el tapón puede subir entre la encorchadora y la encapsuladora, por lo que, en esos casos, se recomienda comprobar la profundidad de inserción.

Hay que evitar que las mordazas de la embotelladora, el tapón de corcho y el muselet se mojen, dado que se podría oxidar el alambre y, por consiguiente, ennegrecer el corcho.

No deje los tapones en el alimentador para evitar polvo.

Utilice siempre tapones con un tratamiento de superficie adecuado para el tipo de bebida, embotellado y botella seleccionada.

MANTENIMIENTO DEL EQUIPO

Las mordazas no deben presentar muescas ni señales de desgaste.

Asegurar la correcta alineación del émbolo y del anillo de localización.

Asegurar que la máquina de encorchar trabaja uniformemente, especialmente durante la compresión.

Limpiar con regularidad todas las superficies que entran en contacto con el tapón, con productos exentos de cloro.

Asegurar que el equipo está ajustado al tapón y a la botella en uso.

ALMACENAJE Y TRANSPORTE DEL VINO

Después del embotellado, mantener las botellas en posición vertical durante, como mínimo, 10 minutos.

Las condiciones ideales de almacenamiento son: 12ºC a 18ºC de temperatura y 50% a 70% de humedad.

Mantener la bodega sin insectos.

No almacenar en instalaciones en las que exista exposición a la luz solar, un ambiente caluroso ni en contacto directo con el suelo.

Se recomienda encarecidamente almacenar las botellas en posición vertical con el fin de maximizar las propiedades físicas y mecánicas de los tapones después de la extracción, y por lo tanto minimizar los "fallos" de la Estructura.

El fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.