



FICHA TECNICA TAPON DE CAVA CON 2 ARANDELAS CV-PLUS TWO

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Estos tapones de corcho se producen a partir de un cuerpo de gránulos de corcho aglomerado, obtenido por moldeo individual, al cual, dos discos de corcho natural seleccionados están pegados en uno de los extremos. Los cuerpos se producen con gránulos esterilizados con tamaño y densidad optimizados para proporcionar una adherencia perfecta a la botella, alta flexibilidad y neutralidad organoléptica.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Natural, reciclable y biodegradable y reutilizable derivado de un recurso renovable.
- Especialmente diseñados para Cava y Vinos Espumosos, con el fin de soportar altas presiones dentro de la botella y mantener las características del vino con gas.
- Excelentes propiedades físicas, mecánicas y sensoriales.
- Medidas:
 - 48 mm x 30,50 mm.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACIONES	METODOS	
DIMENSIONAL	Longitud	NV ± 0,5 mm	NP ISO 9727-1 / MI 21
	Diámetro	NV ± 0,3 mm	NP ISO 9727-1 / MI 21
FISICO	Densidad	260 ± 30 kg/m ³	NP ISO 9727-2 / MI 21
	Humedad	4 - 8 %	NP ISO 9727-3 / MI 13
MECANICO	Recuperación	≥ 96%	ISO 9727-4 / MI 18
	Tensión	≥ 7 daN / cm ²	NP 2803 - 5 / MI 19
	Angulo de Torsión	≥ 35°	NP 2803 - 5 / MI 19
RENDIMIENTO	Fuerza de Extracción	25 ± 10 daN	ISO 9727-5 / MI 18
	Llenado de Simulación	Ausencia de fugas a 6 bar	ISO 9727-6 / MI 01
	Resistencia al agua hirviendo	Sin desagregación ni despegado de los discos	NP 2803 - 7 / MI 02
	Absorción de agua a 50°C	≤ 30%	MI 16
QUIMICO	Microbiología	≤ 4 Colonias / Corcho	NP ISO 10718 / MI 24
	Residuos de Peróxido	< 0,2 mg / Corcho	NP 4502 / MI 22
	Residuos Sólidos	< 1 mg / Corcho	ISO 9727-7 / MI 15
ORGANOLEPTICO	Análisis Sensorial	Ausencia de olores extraños	ISO 22308 / MI 05
	2,4,6 - TCA	≤ 2 ng/l	ISO 20752 / MI 25
	2,3,4,6, - TeCA	≤ LD	MI 26 - Método interno desarrollado para la detección y cuantificación de haloanisoles y hongos
	PCA	≤ LD	
	2,4,6 - TBA	≤ LD	
Hongos	≤ LD		

MI: Método Interno.
LD y LC: Límite de detección y límite de cuantificación por SPME / GC / MS calculado por método interno.

Nota: Estas especificaciones están garantizadas en la salida de fábrica y pueden cambiarse si previo aviso.





CONFORMIDAD ALIMENTARIA

Certificamos que todas las materias primas utilizadas en la producción de estos tapones, están en conformidad con la legislación nacional y comunitaria para productos que estén en contacto con los alimentos.

RECOMENDACIONES

Los tapones de corcho deben utilizarse durante los 6 meses posteriores a la fecha de fabricación y deben conservarse en su embalaje original hasta que se requiera su uso. Deben ser almacenados en un lugar limpio, ventilado e inoloro, lejos de productos de cloro, una temperatura estable entre 15 - 20°C y una humedad del 40 - 65%.



CONRAD VILA S.L.
Pza. Arango, 2 - 45612 Velada (Toledo) - ESPAÑA
T: 676 014 329 - info@conradvila.es
CIF: B-55063473

