



FICHA TECNICA CORCHO MICROGRANULADO CV-TECH

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Considerados como el resultado de la innovación más reciente en la tecnología de la fabricación de tapones de corcho técnicos, los tapones de corcho CVTech se producen mediante moldeado individual, utilizando microesferas de calidad alimentaria y microgránulos esterilizados de 0,5-1 mm y muy baja densidad para proporcionar una adherencia perfecta al cuello de la botella, alta flexibilidad y neutralidad organoléptica.

Son la solución perfecta para vinos con rotación moderada sin comprometer el componente aromático del vino.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Tiempo de vida del tapón en la botella de 5 años.
- Natural, reciclable y biodegradable obtenido a partir de materias primas renovables.
- Excelente flexibilidad y elasticidad, aportando una gran facilidad de compresión, junto con una excelente recuperación dimensional y adherencia al cuello de la botella.
- Facilidad de extracción, bajos niveles de absorción y excelente comportamiento de sellado
- Alta Homogeneidad y estabilidad estructural.
- Neutralidad organoléptica garantizada.
- Medidas:
 - 39 mm x 24 mm.
 - 44 mm x 24 mm.
 - 47 mm x 24 mm.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACIONES	METODOS	
DIMENSIONAL	Longitud	NV ± 0,5 mm	NP ISO 9727-1 / MI 21
	Diámetro	NV ± 0,5 mm	NP ISO 9727-1 / MI 21
FISICO	Densidad	275 ± 25 kg/m ³	NP ISO 9727-2 / MI 21
	Humedad	4 - 8 %	NP ISO 9727-3 / MI 13
MECANICO	Fuerza de compresión	70 ± 20 daN	NP 2803-3 / MI 20
	Recuperación	≥ 90%	ISO 9727-4 / MI 18
	Torsión	≥ 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 1,2 bar	ISO 9727-6 / MI 01
	Resistencia al agua hirviendo	Sin desagregación	NP 2803 - 7 / MI 02
	Absorción de agua a 50°C	≤ 25%	MI 16
QUIMICO	Microbiología	≤ 10 UFC / Corcho	NP ISO 10718 / MI 24
	Residuos de Peróxido	< 0,1 mg / Corcho	NP 4502 / MI 22
	Residuos Sólidos	< 2 mg / Corcho	ISO 9727-7 / MI 15
ORGANOLEPTICO	Análisis Sensorial	Ausencia de olores extraños	ISO 22308 / MI 05
	2,4,6 - TCA	≤ 0,8 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

