



Distribuito in Italia da
BELBO SUGHERI Srl
 Reg. San Vito nr.90/P – 14042 CALAMANDRANA – AT -
 Tel : 0141 75793 - Fax : 0141 75734
info@belbosugheri.it



PROPRIETÀ ORGANOLETICHE					SPECIFICHE
2,4,6-TCA rilasciabile					≤ LDQ (0,3 ng/L)
2,3,4,6-TeCA rilasciabile					≤ LDQ (1 ng/L)
PCA rilasciabile					≤ LDQ (1 ng/L)
2,4,6-TBA rilasciabile					≤ LDQ (2 ng/L)



PROPRIETÀ FISICHE & MECCANICHE					SPECIFICHE
Lunghezze	44	47	49	54	± 0,5 mm – NQA 1,5
Diometri	24,2				± 0,3 mm – NQA 1,5
Smusso Senza Smusso : tappatrice obbligatoriamente dotata di un sistema di centraggio con leva					± 0,5 mm – NQA 2,5 0
Umidità					4 % ± 2 %
Tasso di polvere					≤ 0,3 mg/tappo
Forza de estrazione					15 a 45 daN
Recupero dimensionale					≥ 97 % in 30s
Ritorno elastico					≥ 3,2 N/cm ² – NQA 2,5
Impermeabilità liquida					> 1,5 bar
Risalite capillari					≤ 1mm



ASPETTO VISIVO		SPECIFICHE
Marcatura		laser • con tradizione
Granulometria del sughero		0,35 a 1,48 mm



CODIFICAZIONE		PERMEABILITÀ	
P 0,15	OIR = 1,1 mg	OTR = 0,3 mg/anno	
Risultati di permeabilità seguente valori medi			



PARAMETRI CHIMICHE		SPECIFICHE
Residui di perossido (ISO 21128)		≤ 0,1 mg/tappo



MICROBIOLOGIA (ISO 10718)		SPECIFICHE
Lieviti e muffe		< 10 UFC/tappo
Batteri aerobici		< 10 UFC/tappo



DURABILITÀ		SPECIFICHE
Prima tappatura		Scadenza de 6 mesi
Dopo tappatura (garanzia funzionale)		360 mesi per vini conservati in cantina (temperatura < 15°C)



PROVA DI QUALITÀ

Documenti disponibili su richiesta



STANDARD DI IMBALLAGGIO E PALLETIZZAZIONE - CONSIGLI DI CONSERVAZIONE

Documenti disponibili su richiesta