



ALL CLOSURES IN

NATURAL

Corchos naturales
para vinos tranquilos



FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: Tapón de corcho para vinos tranquilos (bebida alcohólica con graduación inferior al 20% (vol.) y pH inferior a 4,5) destinado a la alimentación humana y para periodos de consumo que vayan desde las pocas semanas hasta los 60 meses (en condiciones de almacenamiento y temperaturas que no superen los 25°C).

MATERIAL: Los tapones de «corcho natural» están formados, en su totalidad, por corcho extraído según tamaño mediante perforación en el grosor de la corteza del alcornoque.

TIPO: Tapón cilíndrico de una sola pieza.

CATEGORÍA VISUAL:

FLOR / EXTRA / SUPER / 1.^a / 2.^a / 3.^a

DIMENSIONES: largo: 38 a 54 mm, diámetro: 24 mm

CÓDIGO DE TRAZABILIDAD:

Por defecto

a ss n ACi

a: última cifra del año / ss: número de semana del tratamiento de superficie / n: número de orden en la semana (a partir de 2 si es necesario) / ACi: contramarca ACIn

MARCADO: Marcado del cuerpo con tinta y de las cabezas a fuego.

TRATAMIENTO DE SUPERFICIE: A base de silicona y parafina aptas para el contacto alimentario.

EMBALAJE: Bolsa hermética con introducción de SO₂ (2,0 ± 1,0 g de SO₂ gaseoso / 1.000 corchos al cierre).

ACONDICIONAMIENTO:

Caja de 6.000 corchos en bolsas de 1.000 unidades (para 38).

Caja de 5.000 corchos en bolsas de 1.000 (para 45, 49 y 54).

Palé 100 × 120 × 180.

Palé no retornable de madera tratada HT
o bien

Palé no retornable de plástico (por encargo y con coste adicional a expensas del cliente).

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE (en embalaje de origen antes del encorchado): 6 meses.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONTROL

Características	Métodos	Muestras	Valores de referencia
Humedad (%)	ISO 9727-3	20	6,0 ± 2,0
Longitud (mm)	ISO 9727-1	32	Nominal ± 0,7
Diámetro (mm)	ISO 9727-1	32	24,0 ± 0,4
Ovalización (mm)	ISO 9727-1	32	≤ 0,7
Calidad visual • Fallos funcionales • Fallos no funcionales	ISO 16419	80	Tabla de fallos NQA (nivel de calidad aceptable) El valor de referencia depende del tipo de gama: • Gama superior • Gama estándar • Gama básica
Índice de polvo (mg/tapón)	ISO 9727-7	4	≤ 1,5
Índice de retorno dimensional tras compresión en %	ISO 9727-4	5	> 90 (mínimo)
Peróxidos residuales (mg/tapón)	ISO 21128	1 x 4	≤ 0,1
Estanquidad a los líquidos en bares (presión relativa)	ISO 9727-6	6	> 0,9 (mínimo)
Fuerza de extracción (daN); medición realizada con una botella de anillo NF EN12726	ISO 9727-5	5	15 a 35 (para 38) 15 a 40 (para 45) 15 a 45 (para 49) 15 a 45 (para 54)
2, 4, 6 - TCA cedible (ng/l)	ISO 20752	1x10 o bien 2x10 según el tamaño del lote	Flor/Extra/Sup/1. ^a ≤ 1,5 2. ^a / 3. ^a ≤ 2

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

La duración de vida del corcho después del encorchado es de entre 6 y 36 meses, según la categoría visual y en cumplimiento de unas buenas condiciones:

• de almacenamiento

Los corchos deben conservarse en su embalaje de origen y en buenas condiciones de almacenamiento:

- almacenamiento por encima del suelo;
 - local limpio, sano, aireado y sin olores;
 - temperatura ambiente entre 15 y 25°C y sin cambios bruscos de temperatura;
 - humedad relativa entre el 40 y el 65%;
 - los corchos deben permanecer alejados de productos químicos, pesticidas, fungicidas, productos fitosanitarios, productos sanitarios a base de cloro y superficies de madera o materiales tratados (sobre todo con halofenoles). Antes del embotellado, el almacenamiento previo durante 48 horas a una temperatura media de 20°C permite que el corcho se encuentre en unas condiciones óptimas para su utilización.
- Conviene empezar por utilizar los primeros corchos comprados (primero en entrar, primero en salir). Toda bolsa abierta tendrá que utilizarse inmediata e íntegramente.

• de encorchado

Tapón de corcho para vino tranquilo en botellas equipadas con anillo CETIE (NF EN 12726).

Además de la calidad del abastecimiento, el éxito de la operación de encorchado depende también de las condiciones en que se efectúa dicha operación, sobre todo en lo relativo a:

- el buen estado y el buen ajuste del material;
- la formación del personal encargado de las comprobaciones, los ajustes y la realización de la operación;
- los controles de encorchado que se deben efectuar obligatoriamente al principio de la operación de encorchado y también durante esta, a intervalos regulares. Los resultados de estos controles deberán documentarse y archivers;
- el aclarado y escurrido de las botellas antes de llenarlas;
- la corrección del nivel de vino en función de la temperatura;
- el diámetro de compresión de las mordazas, entre 15,5 +0,5/-0 (el tamaño correcto es de 15,8 mm);
- el diámetro del pistón de empuje a $14 \pm 0,5$ mm;
- los bancos deben ser planos y estar en perfecto estado de limpieza para garantizar el correcto posicionamiento y deslizamiento de la botella;
- las embocaduras y los conos de centrado no deben tener arañazos, mellas ni ovalizaciones;
- aplicar vacío al embotellar. La medida de la presión en la cámara de aire de las botellas debe estar entre los -0,3 y los 0 bares pasados 3 minutos del encorchado;
- esperar un mínimo de 5 minutos antes de acostar la botella para que el corcho tenga tiempo para ejercer la presión necesaria sobre el vidrio.

• de transporte de las botellas

- Conviene respetar una temperatura estable en un entorno sano y sin olores.

Fuente: CETIE, Les Guides de l'Embouteillage - Guide n° 1 - Edición 2007

ALL CLOSURES IN, S.A.

Unidade Industrial / Industrial Plant
UI - Zona Industrial do Casalinho
Rua n.º 1, 657, 4535-155 Lourosa
Sta. M.ª da Feira, Portugal

Contactos / Contacts
T. +351 227 661 250
geral@allclosuresin.com
www.allclosuresin.com



ALL CLOSURES IN