



ALL CLOSURES IN

# POPCORK

Corchos 2:0, 1:0 y 0:0  
para vinos efervescentes



## FICHA TÉCNICA

**PRODUCTO:** Tapón de corcho para vinos efervescentes (bebida alcohólica con graduación inferior al 20% (vol.) y pH inferior a 4,5).

**MATERIAL:** Ensamblaje de un mango de gránulos de corcho aglomerado y de cero a dos arandelas (discos) de corcho natural.

**GRANULOMETRÍA:** 3 a 7 mm

**DIMENSIONES:** largo: 47 a 48 mm, diámetro: 29,5 a 30,5 mm

**BISEL:** 4 mm / ángulo de 45°

**CATEGORÍA VISUAL:** Conforme con los patrones del «Guide Qualité bouchon liège». Mango de corcho aglomerado con 2 discos de corcho natural para cuellos estándar anillo 29 (septiembre de 2009). Con o sin muestras de conformidad.

### 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 a fuego.

**TRATAMIENTO DE SUPERFICIE:** Silicona apta para el contacto alimentario y aprobada por la CESPROP.

**EMBALAJE:** Bolsa hermética con introducción de SO<sub>2</sub> (1,0 ± 0,5 g de SO<sub>2</sub> gaseoso / 500 corchos al cierre).

### ACONDICIONAMIENTO:

Caja de 2500 corchos (5 × 500 unidades).

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 como máximo.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONTROL

Características	Métodos	Muestras	Valores de referencia
Humedad del mango (%)	ISO 9727-3	20	6 ± 2
Humedad de los discos (%)	ISO 9727-3	20	6 ± 2
Longitud (mm)	ISO 9727-1	32	Nominal ± 0,5
Diámetro (mm)	ISO 9727-1	32	Nominal ± 0,4
Altura de los dos discos (mm)	«Guide Qualité bouchon liège»	20	11 + 2 / -1
Altura del disco inferior (mm)	«Guide Qualité bouchon liège»	20	5 + 2 / -1
2, 4, 6 - TCA cedible (ng/l)	Según ISO 20752	1 x 10 o bien 2 x 10 según el tamaño del lote	PopCork 2:0 A, B, C ≤ 1,5 PopCork 2:0 D, E, F ≤ 2,0 PopCork 1:0 ≤ 2,0 PopCork 0:0 ≤ 2,0
Bisel en mango (mm)	Método interno	32	4 ± 1
Índice de polvo (mg/tapón)	Método interno según ISO 9727-7	2 x 4	< 2,0
Par rotación/ extracción (Newton-metro N-m)	Método interno basado en artículos de Le Vigneron Champenois (febrero y julio de 2016) en botellas vacías y a temperatura ambiente.	10 x 1	1,6 ± 0,2

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

La duración de vida del corcho después del encorchado depende de la calidad visual de los discos y del 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 efervescente en botellas equipadas con anillo CETIE (NF H 35-029).

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 archivarlos;
- el aclarado y escurrido de las botellas antes de llenarlas;
- la corrección del nivel de vino en función de la temperatura;
- el control del diámetro de compresión de las mordazas: el tamaño correcto es de  $15 \pm 0,5$  para anillos 29;
- para la embocadura, comprobar el diámetro de guía del anillo de vidrio, la adecuación del perfil interno con el anillo y la botella de vidrio, el estado de superficie interna y el ajuste del diámetro de centrado en posición cerrada, así como el apriete de los tornillos de fijación;
- tras los primeros encorchados, descorchar una o dos botellas correspondientes a cada cabeza de encorchado para supervisar en los corchos la ausencia de desmoches, marcas, rasguños o magulladuras.

En caso de incidente, volver a controlar las mordazas y su estado de desgaste, así como la posición de la botella.

- cadencia de las máquinas: respetar las recomendaciones del fabricante.
- penetración del corcho: varía en función del diámetro de apriete y del diámetro del cuello de la botella.

La profundidad de penetración oscilará entre 22 y 26 mm, mínimo y máximo respectivamente (anillo 29). Si la profundidad es inferior a 22 mm: riesgo de vertido, descorchado demasiado rápido... Si la profundidad es superior a los 26 mm: dificultad para el descorchado.

### • 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° 3 - Edición 1994

#### 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