



ALL CLOSURES IN

POPTECH MIX

Tapones de corcho microaglomerado para vinos espumosos



FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: Tapón para vinos espumosos (bebida alcohólica con graduación inferior al 20% (v/v) y pH inferior a 4,5).

MATERIAL: Tapón de corcho microaglomerado formado por gránulos de corcho de un tamaño entre 0,5 y 2 mm, para la parte inferior, y de gránulos de corcho de un tamaño entre 3 y 7 mm, para la parte superior.

TIPO: Tapón técnico obtenido mediante moldeado individual.

DIMENSIONES: largo: 47 mm; diámetro: 30,5 mm

BISEL: 4,5 mm con un ángulo de 45°

CATEGORÍA VISUAL: Conforme a los patrones autorizados.

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 CESPROM.

EMBALAJE: Bolsa hermética con introducción de SO₂ (1,0 ± 0,5 g de SO₂ gaseoso / 500 corchos al cierre) o bolsa microperforada (sin SO₂) a petición del cliente.

ACONDICIONAMIENTO:

Caja de 3000 corchos (6 × 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 EMBA-LAJE DE ORIGEN: 6 meses máximo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y MÉTODOS DE CONTROL

Características	Método	Muestras	Valores de referencia
Peso (g)	ISO 9727-2	32	9,6 ± 0,6
Densidad (Kg/m ³)	ISO 9727-2	32	265 ± 15
Longitud (mm)	ISO 9727-1	32	48,0 ± 0,5
Diámetro (mm)	ISO 9727-1	32	30,5 ± 0,3
Humedad (%)	ISO 9727-3	20	6,0 ± 2,0
Bisel	Método interno	32	4,5 ± 0,5
2, 4, 6 - TCA cedible (ng/L)	ISO 20752	1 x 10 ou 2 x 10 según el tamaño del lote	≤ 0,5
Índice de polvo (mg/tapón)	Método interno según ISO 9727-7	2 x 4	≤ 1,0
Par de rotación / extracción (Newton-metro N.m)	Método interno Basado en artículos de Le Vignerons Champenois Febrero de 2016 y julio de 2016 en botellas vacías y a temperatura ambiente.	10 x 1	1,7 ± 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