



ALL CLOSURES IN

NATURAL

*Rolhas naturais
para vinhos tranquilos*



FICHA TÉCNICA

PRODUTO: Rolha para vinhos tranquilos (bebida alcoólica com um teor alcoólico <20% (v/v) e pH inferior a 4,5) destinados à alimentação humana para períodos compreendidos entre algumas semanas e 60 meses, em condições de temperatura de armazenamento que não ultrapassem 40°C.

MATERIAL: As rolhas de "cortiça natural" são rolhas totalmente constituídas por cortiça extraída segundo o tamanho após perfuração na espessura da casca do sobreiro.

TIPO: Rolha cilíndrica constituída por uma única peça.

CLASSE VISUAL: Amostras de aprovação estabelecidas com base em padrões fotográficos das escolhas visuais de referência das rolhas naturais da FFL de 01-03-2012 (e dos guias de utilização desses padrões e da avaliação das anomalias das rolhas naturais).

DIMENSÕES: C. 38,0 a 49,0 mm D. 24,0 mm

CÓDIGO DE RASTREABILIDADE:

Por defeito

a ss n ACI

a: último número do ano / ss: número da semana de tratamento de superfície / n: número de ordem na semana (a partir de 2, se necessário) / ACI: contra-marca ACIn

MARCAÇÃO: Marcação do corpo a tinta e dos topos a fogo.

TRATAMENTO DE SUPERFÍCIE: À base de silicone e de parafina adequados ao contacto com alimentos.

EMBALAGEM: Saco hermético com introdução de SO₂ (2,0 ± 1,0g de SO₂ gasoso / 1.000 rolhas no fecho do saco).

ACONDICIONAMENTO:

Caixa com 6.000 rolhas em sacos de 1.000 para as 38. Caixa com 5.000 rolhas em sacos de 1.000 para as 45 e 49.

Paleta 100x120x180.

Paleta tara perdida em madeira tratada HT

Ou

Paleta tara perdida em plástico (mediante pedido com custo suplementar a cargo do cliente).

DATA DE CONSUMO PREFERENCIAL (antes do arrolhamento na embalagem original): 6 meses.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E MÉTODOS DE CONTROLO

Características	Métodos	Amostras	Valores de referência
Humidade (%)	ISO 9727-3	20	6,0 ± 2,0
Comprimento (mm)	ISO 9727-1	32	Nominal ± 0,7
Diâmetro (mm)	ISO 9727-1	32	24,0 ± 0,4
Ovalidade (mm)	ISO 9727-1	32	≤ 0,7
Capilaridade (mm)	NF B 57-100	4 rolhas acabadas tratadas prontas para uso	≤ 1,0
Qualidade visual • Defeitos funcionais • Defeitos não funcionais	ISO 16419	80	Tabela de defeitos NQA (nível de qualidade aceitável) O valor de referência depende do tipo de gama: • Gama superior • Gama standard • Entrada de gama
Taxa de poeira (mg/rolha)	ISO 9727-7	4	≤ 1,5
Taxa de recuperação dimensional após compressão em %	ISO 9727-4	5	> 90 (mínimo)
Peróxidos residuais (mg/rolha)	ISO 21128	1 x 4	≤ 0,1
Estaquicidade aos líquidos em bars (pressão relativa)	ISO 9727-6	6	> 0,9 (mínimo)
Força de extração (daN) - medida feita com uma garrafa boca NF EN12726.	ISO 9727-5	5	15 a 35 para as 38 15 a 40 para as 45 15 a 45 para as 49
2, 4, 6 - TCA libertável (ng/L)	ISO 20752	1 x 10 ou 2 x 10 segundo o tamanho do lote	Flor/Extra/Sup/1. ^a ≤ 1,5 2. ^a / 3. ^a ≤ 2

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

A vida útil da rolha após o arrolhamento é de 6 a 36 meses, segundo a classe visual mediante cumprimento de boas condições:

• de armazenamento

As rolhas deverão ser conservadas na sua embalagem original e mediante o cumprimento das boas condições de armazenamento:

- armazenamento acima do solo;
- local limpo, saudável, ventilado e isento de odores;
- temperatura do local de armazenamento compreendida entre 15 e 25°C e evitando variações bruscas de temperatura;
- humidade relativa compreendida entre 40 e 65%;
- as rolhas devem ser mantidas afastadas de quaisquer produtos químicos, pesticidas, fungicidas, produtos fitosanitários, produtos sanitários à base de cloro e superfícies de madeira ou materiais tratados (especialmente com halofenóis).

Antes do engarrafamento, um armazenamento prévio durante 48 horas, a uma temperatura média de 20°C, permite às rolhas atingirem condições ótimas de utilização.

As primeiras rolhas adquiridas deverão ser as primeiras a ser utilizadas (FIFO).

Qualquer saco aberto deverá ser utilizado imediata e integralmente.

• de arrolhamento

Rolha para vinho tranquilo em garrafas com boca CETIE (NF EN 12726).

Além da qualidade dos fornecimentos, o sucesso da operação de arrolhamento depende igualmente das condições nas quais esta operação foi efetuada e, em particular, dos seguintes elementos:

- do bom estado e do correto ajuste do material;
- da formação do pessoal responsável pelas verificações, ajustes e pela realização da operação;
- dos controlos do arrolhamento a efetuar obrigatoriamente antes da operação de rolhamento e durante a operação em intervalos regulares. Os resultados destes controlos devem ser documentos e arquivados;
- do enxaguamento e escurrimto das garrafas antes do enchimento;
- da correção do nível de vinho em função da temperatura;
- do diâmetro de compressão das maxilas entre $15,5 \pm 0,5/-0$. Ótimo 15,8 mm;
- do diâmetro do pistão a $14 \pm 0,5$ mm;
- os apoios das garrafas devem ser planos e de tal forma limpos que o deslizamento da garrafa e o seu posicionamento sejam assegurados;
- os bocais e os cones de centragem não devem ter risco, fraturas, ovalização ou ovalidades;
- criar vácuo no arrolhamento. A medida da pressão no espaço entre a rolha e o vinho deve situar-se entre -0,3 e 0 bar após 3 minutos do arrolhamento;
- aguardar no mínimo 3 minutos antes de deitar a garrafa para que a rolha tenha tempo de exercer uma pressão suficiente sobre o vidro.

• de transporte das garrafas

- Respeitar uma temperatura estável num ambiente saudável e isento de odores.

Fonte: CETIE, Les Guides de l'Embouteillage - Guide nº 1 - Edição 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