



ALL CLOSURES IN

NATURTOP

Rolhas 1+1
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 36 meses, em condições de temperatura de armazenamento que não ultrapassem 40°C.

MATERIAL: As rolhas Naturtop são rolhas constituídas por um corpo em cortiça aglomerada e um disco de cortiça natural colado em cada extremidade.

TIPO: Rolha cilíndrica com corpo extrudido.

CLASSE VISUAL: De acordo com amostras de aprovação validadas com o cliente com base na escolha A B C.

DIMENSÕES: C. 39,0 a 44,0 mm D. 23,5 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: contramarca ACIn

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

TRATAMENTO DE SUPERFÍCIE: À base de silicone adequado 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 de cartão com 6.000 rolhas em sacos de 1.000 para as 39.

Caixa de cartão com 5.000 rolhas em sacos de 1.000 para as 45.

Palete 100x120x180.

Palete tara perdida em madeira tratada HT

Ou

Palete 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 MÉTODO DE CONTROLO

Características	Método	Amostras	Valores de referência
Humidade (%)	ISO 9727-3	20	6,0 ± 2,0
Comprimento (mm)	ISO 9727-1	32	Nominal ± 0,5
Diâmetro (mm)	ISO 9727-1	32	23,5 ± 0,4
Massa Volúmica Aparente (Kg/m ³)	ISO 9727-2	32	290 ± 40
Capilaridade (mm)	NF B 57-100	4 rolhas acabadas tratadas prontas para uso	≤ 1,0
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
Estanquicidade 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 39 15 a 40 para as 45
2, 4, 6 - TCA libertável (ng/L)	ISO 20752	1 x 10 ou 2 x 10 segundo o tamanho do lote	Escolha A B C ≤ 1,5

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

A vida útil da rolha após o arrolhamento é de 3 e 36 meses, 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 fito-sanitários, 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 escorrimento 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 n° 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