



ALL CLOSURES IN

# MICROTECH

*Rolhas aglomeradas tratadas 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 18 meses, em condições de temperatura de armazenamento que não ultrapassem 40°C.

**MATERIAL:** As rolhas Microtech são rolhas aglomeradas totalmente constituídas por granulados de cortiça com um tamanho compreendido entre 2 e 5 mm, submetidas a um processo que melhora a sua neutralidade organolética.

**TIPO:** Rolha cilíndrica por moldação.

**CLASSE VISUAL:** De acordo com amostras de aprovação validadas com o cliente.

**DIMENSÕES:** C. 38,0 a 44,0 mm D. 23,0 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 adequado ao contacto com alimentos.

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

### ACONDICIONAMENTO:

Caixa com 6.000 rolhas em sacos de 1.000 para as 38 e 40.

Caixa com 5.000 rolhas em sacos de 1.000 para as 44. 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 ± 0,5
Diâmetro (mm)	ISO 9727-1	32	23,0 ± 0,4
Massa Volúmica Aparente (Kg/m <sup>3</sup> )	ISO 9727-2	32	310 ± 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 en 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 44
2, 4, 6 - TCA libertável (ng/L)	ISO 20752	1 x 10 ou 2 x 10 segundo o tamanho do lote	≤ 0,5

## CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

A vida útil da rolha após o arrolhamento é de 6 a 18 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 fitossanitários, 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