

VINTAGE CORK by



# POPCORK

Rolhas 2:0, 1:0 e 0:0 para  
vinhos espumantes e espumosos



## FICHA TÉCNICA

**PRODUTO:** Rolha para vinhos espumantes (bebida alcoólica com um teor alcoólico <20% (v/v) e pH inferior a 4,5).

**MATERIAL:** Conjunto de um corpo de granulados de cortiça aglomerada e de zero a 2 discos de cortiça natural.

**GRANULOMETRIA:** 3 a 7 mm

**DIMENSÕES:** C. 47,0 a 48,0 mm D. 29,5 a 30,5 mm

**CHANFRADURA:** 4 mm / ângulo de 45°

**CLASSE VISUAL:** De acordo com lâminas do Guia Qualidade rolha de cortiça, corpo de cortiça aglomerada com 2 discos em cortiça natural para gargalos normalizados 29 (setembro 2009). E/ou amostras de aprovação.

### 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 a fogo.

**TRATAMENTO DE SUPERFÍCIE:** Silicone adequado ao contacto com alimentos e com uma avaliação positiva do CESPPOP.

**EMBALAGEM:** Saco hermético com introdução de SO<sub>2</sub> (1,0 ± 0,5 g de SO<sub>2</sub> gasoso / 500 rolhas no fecho do saco).

### ACONDICIONAMENTO:

Caixa com 2.500 rolhas (5 x 500 peças).  
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 no máximo.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E MÉTODO DE CONTROLO

Características	Método	Amostras	Valores de referência
Humidade (%) Corpo	ISO 9727-3	20	4 ± 2
Humidade (%) Discos	ISO 9727-3	20	6 ± 2
Comprimento(mm)	ISO 9727-1	32	Nominal ± 0,5
Diâmetro (mm)	ISO 9727-1	32	Nominal ± 0,4
Altura dos dois discos (mm)	Guia Qualidade rolha de cortiça	20	11 + 2 / -1
Altura do disco espelho (mm)	Guia Qualidade rolha de cortiça	20	5 + 2 / -1
2,4,6-TCA libertável (ng/L)	Segundo a ISO 20752	1 x 10 ou 2 x 10 segundo o tamanho do 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
Chanfradura no corpo (mm)	Método interno	32	4 ± 1
Taxa de poeira (mg/rolha)	Método interno de acordo com a ISO 9727-7	2 x 4	< 2,0
Torque rotação/ /extração (Newton-metro N.m)	De acordo com o Método interno, baseado nos artigos da revista Le Vigneron Champenois feve- reiro de 2015 e julho de 2015 em garrafas vazias e à tempera- tura ambiente.	10 x 1	1,6 ± 0,2

## CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

A vida útil da rolha após o arrolhamento depende da qualidade visual dos discos e do 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 H 35-029).

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 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 arrolhamento 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;
- controlo do diâmetro de compressão das maxilas: a medida correta é  $15,5 \pm 0,5$  para os gargalos 29;
- para o bocal, verificar o diâmetro de guia da boca de vidro, a adequação do perfil interno com a boca e a garrafa de vidro, o estado de superfície interna e o ajuste do diâmetro de centragem em posição fechada, assim como o aperto dos seus parafusos de fixação;
- após os primeiros arrolhamentos, abrir uma a duas garrafas correspondentes a cada cabeça de arrolhamento e controlar a ausência nas rolhas: de vincos, de marcas, de riscos ou defeitos.

No caso de incidentes, voltar a controlar as maxilas e o seu estado de desgaste assim como o posicionamento da garrafa.

- cadência das máquinas. Respeitar as recomendações dos fabricantes;
- penetração da rolha. Esta varia em função do diâmetro de aperto e do diâmetro do gargalo da garrafa.

A profundidade de penetração situar-se-á entre 22 mm no mín. e 25 mm no máx. (Boca 29). Se a profundidade for <22 mm: corre-se o risco de fugas, remoção demasiado rápida da rolha. Se a profundidade for >25 mm: dificuldade de abertura.

### • de transporte das garrafas

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

CETIE Les Guides de l'Embouteillage - Guide n° 1 - Edição 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