

ChampACT02

LO SPUMANTE IN MICROGRANULO

Caratteristiche tecniche

Tecnologia produttiva:	<i>corpo prodotto per agglomerazione di granulato di sughero e polimeri di materiali sintetici ad uso alimentare</i>
Granulato di sughero:	<i>composizione granulometrica da 0,5 a 2 mm e peso specifico all'origine inferiore a 65 kg/m³</i>
Rondelle:	<i>sughero monopezzo a poro verticale accoppiate tra loro e al corpo con leganti ad uso alimentare</i>
Finitura:	<i>tappi rettificati e intestati. Smussatura e punzonatura sulla testa per l'orientamento in fase di tappatura</i>
Lavaggio:	<i>microgranulato sanificato all'origine. Processo ACT sui dischi.</i>
Scelta:	<i>optoelettronica sulle rondelle e visiva sul fianco</i>
Marcatura:	<i>inchiostro ad uso alimentare. Logo a scelta del cliente più codici di identificazione del lotto</i>
Lubrificante:	<i>siliconico ad uso alimentare</i>
Imballaggio:	<i>tappi confezionati in sacchi HD-PE con atmosfera modificata imballati in cartoni</i>

Dati tecnici

Diametro:	<i>nominale +/- 0,4 mm</i>
Altezza:	<i>nominale +/- 0,5 mm</i>
Umidità:	<i>compresa tra 4% e 6%</i>
Peso tappo:	<i>compreso fra 9,0 e 12,0 g</i>
Carico di stappatura:	<i>(a torsione) fra 15 e 25 daN</i>
Cessioni odori/gusti anomali:	<i>contenuto 2,4,6-TCA cedibile <1 ng/L secondo la norma ISO 20752 (Def: non rilevabile in modo sensoriale)</i>

Dimensioni standard

	Altezza (mm)								
Diametro (mm)	38	39	41	42	44	48	49	54	
30,5						○			Vini spumanti