



**Monopezzo  
naturale**  
–  
**Natural  
whole cork**



# Aquaseal Natural

## Colmatato – Colmated

Tutta la qualità del tappo colmatato di ultima generazione ad un prezzo accessibile. Per vini fermi che necessitano di un periodo di affinamento in bottiglia dai 24 - 36 mesi.

*All the quality of the latest generation colmated cork at an affordable price. For still wines that need a period of ageing in the bottle from 24 to 36 months.*

<b>Dimensioni – Standard sizes</b>	<b>Classe visuale – Visual class</b>	<b>Colori – Colours</b>
49 x 26 / 24 mm 45 x 26 / 24 mm	Selection	Natural – Natural
<b>Prove – Tests</b>	<b>Parametri – Parameters</b>	<b>Tolleranze – Tolerances</b>
Fisico-meccaniche – <i>Physical and mechanical</i>	Lunghezza – <i>Length</i> Diametro – <i>Diameter</i> Ovalizzazione – <i>Ovalisation</i> Umidità – <i>Moisture</i> Forza di estrazione – <i>Extraction force</i>	± 1,0 mm ± 0,5 mm ≤ 0,7 mm 4 - 8 % 15 - 45 daN
Fisico-chimiche – <i>Physical and chemical</i>	Tenore in perossidi – <i>Peroxide content</i> Tenore in polvere – <i>Dust content</i>	≤ 0,1 mg / tappo – <i>cork</i> ≤ 1,5 mg / tappo – <i>cork</i>
OTR (Tasso di Trasmissione dell'Ossigeno determinato come descritto in P.Lopes; C.Saucier; Y.Glories; J.Agric.Food Chem.2005, 53, 6967-6973) – <i>Rate of oxigen diffusion determined as described in in P. Lopes; C.Saucier; Y.Glories; J. Agric. Food Chem.2005, 53, 6967-6973)</i>	12 mesi – <i>months</i> 24 mesi – <i>months</i>	3,2 mg / tappo – <i>cork</i> 3,5 mg / tappo – <i>cork</i>

### Timbratura – Branding

A fuoco sul corpo e sulle teste  
*Fire on the body and tops*

### Confezionamento – Packaging

Sacchi in polietilene chiusi ermeticamente in scatole di cartone. – *Polyethylene airtight bags hermetically sealed in cardboard boxes.*

I prodotti commercializzati da Portocork Italia rispettano la normativa vigente per i materiali a contatto con gli alimenti. – *The products distributed by Portocork Italia comply with the current legislation for materials in contact with food.*