



Tappo spumante
-
cork stopper for sparkling wines



CO₂ RETENTION
-562g
RITENZIONE CO₂



Novatech Spumante 0+2

Agglomerato – Agglomerated

Novatech è il tappo in sughero dedicato agli spumanti più pregiati. Ideale sia per metodo classico che charmat. Costituito da un corpo di sughero agglomerato (3 - 7 mm) e due rondelle di sughero naturale all'estremità a contatto con il vino.

Novatech is the cork stopper dedicated to the finest sparkling wines. Ideal for both classic and charmat methods. Consisting of an agglomerated cork body (3 - 7 mm) and two natural cork discs at the end in contact with the wine.

Disponibile anche come prodotto FSC®.

Also available as an FSC® product.

Dimensioni – Standard sizes	Classe visuale – Visual class	Colori – Colours
48 x 31 / 30,5 mm 47 x 29,5 mm	AA A, B, D, E, F	/
Grandi formati – Extended formats 56 x 36 / 33 / 31 mm (3 rondelle / 3 cork discs) 51 x 34 mm (2 rondelle / 2 cork discs)	A	/
Prove – Tests	Parametri – Parameters	Tolleranze – Tolerances
Fisico-meccaniche – Physical and mechanical	Lunghezza – Length Diametro – Diameter Ovalizzazione – Ovalisation Massa volumica apparente – Specific weight Umidità – Moisture Spessore rondelle – Disc thickness Momento di torsione max – Torsion moment Angolo massimo di torsione – Max. torsion angle Smusso – Chamfer Tenuta alla pressione – Pressure sealing	± 0,5 mm ± 0,3 mm ≤ 0,3 mm 230 - 290 kg / m ³ 4 - 9 % 1 ^a ≥ 4,5 mm; 2 ^a ≥ 4,5 mm ≥ 35 daN • cm ≤ 35° 4 ± 0,5 mm - 45° max 6 bar **
Fisico-chimiche – Physical and chemical	Tenore in polvere – Dust content	≤ 1,5 mg / tappo – cork
OTR (Tasso di Trasmissione dell'Ossigeno determinato come descritto in P.Lopes; C.Saucier; Y.Glories; J.Agric.Food Chem.2005, 53, 6967-6973) – Rate of oxigen diffusion determined as described in in P. Lopes; C.Saucier; Y.Glories; J. Agric. Food Chem.2005, 53, 6967-6973)	12 mesi – months	3,1 mg / tappo – cork

* Il ciclo produttivo di questo tappo è virtuoso: 562 g di CO₂ eq. in meno nell'atmosfera – The productive cycle of this cork is upstanding: 562 grams of CO₂ eq less in the atmosphere.

** Pressione massima per il tappo 47 x 29,5 – Max. pressure for the 47 x 29,5 cork stopper

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.