



A cork story

Aquaseal Natural*

Scheda tecnica prodotto - Product specification



Sughero naturale colmatato

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 12 ai 36 mesi.

Natural colmated cork stopper

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 12 to 36 months.

Dimensioni – Standard sizes	Classe visuale – Visual class	Lavaggio – Washing
49 x 26 / 24 mm 45 x 26 / 24 mm	Selection	Natural – Natural
Prove – Tests	Parametri – Parameters	Tolleranze – Tolerances
Fisico-meccaniche – Physical-mechanical	Lunghezza – Length Diametro – Diameter Ovalizzazione – Ovalisation Umidità – Moisture Forza di estrazione – Extraction force	± 1,0 mm ± 0,5 mm ≤ 0,7 mm 4 - 8 % 15 - 45 daN
Fisico-chimiche – Physical-chemical	Tenore in perossidi – Peroxide content Tenore in polvere – Dust content	≤ 0,1 mg / tappo – cork ≤ 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 oxygen diffusion determined as described in P. Lopes; C.Saucier; Y.Glories; J. Agric. Food Chem.2005, 53, 6967-6973.	fino a 6 mesi – up to 6 months fino a 12 mesi – up to 12 months oltre 12 mesi – after 12 months	2,30 mg O ₂ 3,20 mg O ₂ 0,25 mg O ₂ / anno – per year

* Il ciclo produttivo di questo tappo è virtuoso: 335 gCO₂ in meno nell'atmosfera – The productive cycle of this cork is upstanding: 335 gCO₂ less in the atmosphere

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.