



A cork story

# Nova\* Naturity®

Scheda tecnica prodotto - Product specification



## Sughero naturale con tecnologia Naturity®

Tappo in sughero naturale sottoposto alla tecnologia anti-TCA più avanzata al mondo in grado di rimuovere il TCA e altri composti volatili senza alterare le caratteristiche fisico-meccaniche del sughero. Ideale per vini importanti con shelf life dai 5 ai 30 anni.

Assicurazione con rimborso del valore industriale della bottiglia in caso di analisi positiva per TCA.

Disponibile anche certificato FSC® C127295

## Natural cork stopper with proprietary Naturity® technology

Natural cork stopper subjected to the most advanced anti-TCA technology in the world that removes TCA and other volatile compounds without altering the physical-mechanical characteristics of the cork. Suitable for premium wines with a shelf life from 5 up to 30 years.

Insurance with refund of the commercial value of the bottle in case of detection of TCA residual.

Also available with FSC® C127295 certificate.



Dimensioni – Standard sizes	Classe visuale – Visual class	Lavaggio – Washing
54 x 26 / 24 49 x 26 / 24 mm 45 x 26 / 24 mm 39 x 26 mm 38 x 24 mm	AA A B C D	Natural – Natural White – White Lavato C – Clean C Non lavato – Not washed
Prove – Tests	Parametri – Parameters	Tolleranze – Tolerances
Fisico-meccaniche – Physical-mechanical	Lunghezza – Length Diametro – Diameter Ovalizzazione – Ovalisation Umidità – Moisture Massa volumica apparente – Specific weight Forza di estrazione – Extraction force	± 1,0 mm ± 0,5 mm ≤ 0,7 mm 4 - 8 % 130 - 225 kg / m <sup>3</sup> 15 - 45 daN
Fisico-chimiche – Physical-chemical	Tenore in perossidi – Peroxide content Tenore in polvere – Dust content TCA (2,4,6-Tricloroanisolo – 2,4,6-Trichloroanisole)	≤ 0,1 mg / tappo – cork ≤ 1,5 mg / tappo – cork 99% < 0,5 ng / l - 1% ≤ 1,0 ng / l**
OTR Tasso di trasmissione dell'ossigeno determinato come descritto in P.Lopes; C.Saucier; Y.Glories; J.Agric. Food Chem. 2005, 53, 6967-6973. Valori medi variabili con la classe visuale. – Rate of oxygen diffusion determined as described in in P. Lopes; C.Saucier; Y.Glories; J. Agric. Food Chem.2005, 53, 6967-6973. Average values variations depending on the visual class.	fino a 6 mesi – up to 6 months fino a 12 mesi – up to 12 months oltre 12 mesi – after 12 months	1,20 - 2,30 mg O <sub>2</sub> 1,40 - 2,40 mg O <sub>2</sub> 0,01 - 0,07 mg O <sub>2</sub> / anno – per year

\* Il ciclo produttivo di questo tappo è virtuoso: 288 gCO<sub>2</sub> in meno nell'atmosfera – The productive cycle of this cork is upstanding: 288 gCO<sub>2</sub> less in the atmosphere

\*\* Contenuto di TCA rilasciabile minore o uguale al limite di quantificazione di 0,5 ng/l; analisi effettuata in conformità alla norma ISO 20752 – Releasable TCA content at or below the 0.5 ng/l quantification limit; analysis performed in accordance to ISO 20752

## Timbratura – Branding

A inchiostro, laser o a fuoco sul corpo.

Esclusivamente a fuoco o laser sulle teste in conformità al Codice C.E. Liège (Codice Internazionale delle Pratiche per la Produzione di Tappi in Sughero).

Ink, laser or fire on the body.

Exclusively fire or laser on the tops in accordance with the Code C.E. Liège (International Code of Practice for the Production of Cork Stoppers).

## 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.