



A cork story

Tecork Plus*

Scheda tecnica prodotto - Product specification



Sughero microagglomerato

Tappo in microgranina (1 - 2 mm) sanificata con trattamento all'avanguardia anti TCA e assenza di microsferi. Ideale per vini di media durata con shelf life dai 12 ai 36 mesi.

Disponibile anche come prodotto FSC® C127295.

Microagglomerated cork stopper

Microagglomerated cork (1 - 2 mm) sanitized with an innovative anti-TCA treatment and with no microspheres. Ideal for medium-aged wines with a shelf life from 12 up to 36 months.

Also available with FSC® C127295 certificate.



| Dimensioni – Standard sizes | Classe visuale – Visual class | Lavaggio – Washing |
|---|--|--|
| 49 x 24 mm 44 x 25,5 / 24 mm 38 x 25,5 / 24 mm | / | Avana – Havana |
| per vini frizzanti - for lightly sparkling wines 44 x 25,5 / 24 mm 38 x 25,5 / 24 mm | / | Avana – Havana |
| Prove – Tests | Parametri – Parameters | Tolleranze – Tolerances |
| Fisico-meccaniche – Physical-mechanical | Lunghezza – Length Diametro – Diameter Ovalizzazione – Ovalisation Massa volumica apparente – Specific weight Umidità – Moisture | ± 1,0 mm ± 0,4 mm ≤ 0,3 mm 240 - 320 kg / m ³ 4 - 9 % |
| 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 ≤ 0,3 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. – 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 | 1,20 mg O ₂ 1,20 mg O ₂ 0,05 mg O ₂ / anno – per year |

* Il ciclo produttivo di questo tappo è virtuoso: 392 gCO₂ in meno nell'atmosfera – The productive cycle of this cork is upstanding: 392 gCO₂ less in the atmosphere

** Analisi effettuata in conformità alla norma ISO 20752 – Analysis performed in accordance to ISO 20752

*** Valori non applicabili ai tappi per vini frizzanti – These values do not apply to lightly sparkling wine corks

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.