

Tapón Microtech

Características y Especificaciones

Diámetro:	± 0,3 mm
Longitud:	± 0,5 mm
Ovalización:	± 0,5 mm
Humedad:	4 ≈ 8 %
Densidad:	260 ≈ 330 kg/m ³
Capilaridad:	≤ 1 mm

Recuperación diametral:

5 minutos	≤ 95 %
1 hora	≤ 97 %

Control microbiológico:

Hongos	10 UFC/tapón
Levaduras y bacterias	30 UFC/tapón

Tolerancia al polvo: < 1 mg/tapón

TCA (Maceración): < 1 Ng/1

Peso: 4,9 ≈ 5,9 ± 0,5g

Tiempo de reposo: > 12 meses

Granulometría: 1 ≈ 3 mm

Cola: TDI

Tratamiento: Desinfección organoléptica, microbiológica y de TCA

Peróxido: > 0,2 meses

Vinos tranquilos:

Fuerzas extracción	20 ≈ 40 DaN
Resistencia torsión	≥ 5,5 DaN/cm ²
Impermeabilidad	< N/A Bar

Vinos espumoso:

Fuerzas extracción	10 ≈ 20 DaN
Resistencia torsión	≥ 7,5 DaN/cm ²
Impermeabilidad	< 5 Bar

Diametros

24
26

Longitudes

40
44
47

Calidades

Premium
Micro
Leader



Tapones de corcho natural rectificdos, empastados, classificados, lavados, marcados y envasados.

Pensdos para vinos tranquilos y elaborados a partir de planchas de corcho natural de origen 100% Español.

1. Marcaje

Los tapones se pueden marcar a fuego o láser.

2. Tratamiento de la superficie

Todos nuestros tapones tienen un tratamiento de superficie que consiste en una combinación de parafina y silicona, conforme con las indicaciones de CEE y de l'FDA.

3. Registros sanitarios

Parramon Exportap SL mantiene su registro sanitario actualizado y todos los productos que intervienen durante los procesos de fabricación y de tratamiento de los tapones cumplen los requisitos de los productos en contacto alimentario conforme a la legislación nacional, las directrices de la CEE y de l'FDA.

4. Envases y embalajes

Los tapones de Parramon Exportap SL se embolsan en plástico o de aluminio y se acondicionan con SO₂ en una proporción no superior a 2gr por bolsa.

Recomendamos almacenar los tapones en un recinto bien ventilado y con una temperatura y humedad controladas: temperatura entre 15 y 20°C y humedad entre 50 y 70%.

5. Recomendaciones para el embotellado

- La cámara de aire (con el vino a 20°C) tiene que ser igual o superior a 10mm.
- Los tapones tienen que estar limpios de polvo antes del embotellamiento.
- El tapón debe ser colocado lo más rápido posible.
- El tapón ha de ser comprimido de forma pausada, con un diámetro no inferior a 15,5 mm.
- La presión interna de la botella no debe superar los 0,9 bar.
- Una vez embotellado el producto, las botellas tienen que mantenerse verticales mínimo 10 minutos.

