

## Tapón Natural

### Características y Especificaciones

Diámetro:	± 0,4 mm
Longitud:	± 1 mm
Ovalización:	± 0,5 mm
Humedad:	4 ≈ 8 %
Densidad:	135 ≈ 210 kg/m <sup>3</sup>
Capilaridad:	≤ 2,5 mm
Recuperación diametral:	
5 minutos	≤ 95 %
1 hora	≤ 97 %
Fuerzas de extracción:	20 ≈ 40 daN
Control microbiológico:	
Hongos	10 UFC/tapón
Levaduras y bacterias	30 UFC/tapón
Tolerancia al polvo:	< 2 mg/tapón
Peso:	3,6 ± 1mm
Tiempo de reposo:	> 12 meses

### Diametros

23
24
25
26
27
28
30
32
34
36
40

### Longitudes

40
44
49
54
60

### Calidades

Flor Miroir
Flor Especial
Flor
Extra
Súper
N1
N2
N3



*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 SO<sub>2</sub> 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.

