

<b>PARRAMON EXPORTAP, S. L.</b> <b>ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO ACABADO.</b> <b>MICRO-TECH</b>	<b>Codigo del EPA-04</b> <b>Fecha:4.2.16</b> <b>Página:1 /3</b> <b>REVISIÓN: 2</b>
--	--

El resultado de la innovación y desarrollo de la tecnología para la fabricación de tapones técnicos son los tapones PE, realizados en corcho microgranulado procedentes de la transformación del corcho de nuestra fabricación de tapones naturales. Este hecho es la garantía de neutralidad sensorial. Tanto la densidad como la granulometría han sido verificadas para que su comportamiento sea perfecto.

Esta tipología de tapones técnicos son nuestra propuesta para vinos de una cierta rotación, asegurándoles un cierre perfecto e incorporando las siguientes cualidades:

- Es un producto reciclable y biodegradable, producido a partir de materia prima natural.
- Buena elasticidad y compresión-expansión para realizar un buen cierre.
- Estanqueidad perfecta a los líquidos y gas.
- Estructura física homogénea
- Relación calidad-precio muy competitiva.

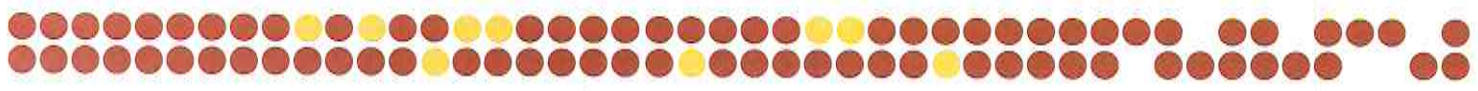
#### DESCRIPCIÓN :

Tapones de corcho de **Micro-Tech**, biselados, lavados, tratados, marcados y embalados para vinos tranquilos y vinos con carbónico. Proviene de tiras perforadas de corcho natural a las que se les ha extraído la espalda. Toda la materia primera es originaria de nuestra planta de fabricación de tapones naturales y las planchas de corcho natural son 100% origen España.

DIMENSIONES		
LONGITUDES	DIAMETROS	CALIDADES
40 mm	24 mm	Micro Tech
44 mm	26 mm	
47 mm		
48 mm	30,5 mm	Micro Tech para Champagne/Cava

#### 1-CONDICIONES QUE HAN DE CUMPLIR LOS TAPONES DE MICRO TECH DE PARRAMON EXPORTAP S.L.:

1.1 CARACTERÍSTICAS	LÍMITE MINIMO	LÍMITE MÁXIMO	UNIDADES
Humedad constitucional	3	7	% humedad
Longitud	-0.5	+0.5	Mm
Diámetro	-0.3	-0.3	Mm
Ovalación	0	0.50	Mm
Tiempo reposo del corcho( mat primera )	12	-	Meses des de la extracción
Densidad	250	330	Kg/m3
Fuerza de extracción	20	40	daN
Recuperación diametral			% RSD
Instantánea		90	
A los 5 minutos		95	
A 1 h		97	
Polvo residual		< = 1	mg/ tapón
TCA extraíble		< 1	Ng/l
2,4,6, Tricloroanisol			



<b>PARRAMON EXPORTAP, S. L.</b> <b>ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO ACABADO.</b> <b>MICRO-TECH</b>	<b>Codigo del EPA-04</b> <b>Fecha:4.2.16</b> <b>Página:2 /3</b> <b>REVISIÓN: 2</b>
--	--

Peróxido residual		< 0,2	mg /tap
Tensión de rotura por torsión	9	14	daN/cm2
Estanqueidad		> 2	bar
Control microbiológico :			
Hongos i levaduras	0	10	UFC/tap
Bacterias	0	30	UFC/tap

El tiempo de reposo del corcho se controla con un sistema de almacén tipo FIFO.

En el informe que se realiza para cada expedición se incluirán, de estos apartados los siguientes controles: humedad, diámetro, longitud, ovalización y densidad media. La muestra que se toma para hacer estos análisis es para expediciones: de 0 a 5000 tapones, control de 5 tapones, de 5.000 a 50.000 tapones control de 10 tapones, de 50.000 a 200.000 tapones 25 tapones de control y para 200.000 hasta 400.000 50 tapones de control.

El control microbiológico, la tolerancia de polvo y la capilaridad se hacen por lotes enviando un recipiente estéril (anaclín) lleno, a un laboratorio externo. Este informe queda a la disposición de cualquier cliente que lo solicite.

## 1.2 MARCAGE

Los tapones se pueden marcar a tinta, a fuego y a láser.

## 1.3 TRATAMIENTO DE SUPERFICIE

Todos nuestros tapones tienen un tratamiento de superficie que consiste en una combinación de silicona y parafina. Parramon Exportap no aconseja el embotellado en caliente.

## 2-REGISTROS SANITARIOS:

Todos los productos que intervienen durante los procesos de fabricación y tratamiento de los tapones cumplen con los requisitos de productos para contacto alimentario según la legislación nacional, las directivas de la C.E.E. y F.D.A.

## 3-ENVASES Y EMBALAGES:

Los tapones de Parramon Exportap s.l. se envasan en bolsa de plástico o aluminio acondicionadas con SO2 en una proporción no superior a 2 gr. de SO2 por bolsa (medido en condiciones normales). Las bolsas se cierran al vacío i se sellan. Estas bolsas se introducen en cajas de cartón que una vez llenas serán precintadas y etiquetadas.

Las cantidades de tapones por bolsa y por caja dependerá del pedido del cliente no sobrepasando las cantidades de 1000 tapones estándares por bolsa y de 5000 tapones en total por caja.

Si el cliente lo solicita se pueden realizar otros tipos de embalajes.

## 4-RECOMENDACIONES PARA EL EMBOTELLADO:

- La cámara de aire con el vino a 20°C ha de ser igual o superior a 10mm.
- Asegurar que los tapones están limpios de polvo antes del embotellado.
- Asegurar que el tapón se inserta de la manera más rápida posible.
- Asegurar que el tapón se comprime despacio con un diámetro no inferior a los 15,5 mm.
- Asegurar que la presión interna de la botella no excede los 0,9 bar.
- Una vez embotelladas las botellas se deben mantener en vertical como mínimo durante 10 minutos.



**PARRAMON EXPORTAP, S. L.**  
**ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO ACABADO.**  
**MICRO-TECH**

**Codigo del EPA-04**  
**Fecha:4.2.16    Página:3 /3**  
**REVISIÓN: 2**

**5-IDENTIFICACIÓN:**

Todas las cajas se etiquetarán con los siguientes datos como a mínimo: identificación de Parramon Exportap s.l., núm. pedido de Parramon Exportap, núm. de referencia del cliente, núm. total de tapones del pedido, núm. de lote, dimensiones de los tapones, calidad de los tapones, núm. de tapones por caja, núm. de caja sobre el total de cajas, marcado de los tapones.

**6-DOCUMENTACIÓN QUE ACOMPAÑA A CADA EXPEDICIÓN:**

-Un albarán en el que constaran: los datos de Parramon Exportap s.l, los datos del cliente, núm. de pedido de Parramon Exportap y el núm. de pedido o referencia del cliente, la fecha en la que salen los tapones de las instalaciones de Parramon Exportap , la cantidad de tapones, su correspondiente descripción ( su valoración, únicamente si el cliente lo pide), el núm. de lote, el núm. de cajas, su peso bruto y neto y el nombre del transportista encargado de hacer el reparto.

-Un informe para el cliente de control final en el que constarán: datos de Parramon Exportap, datos del cliente, núm. total de tapones, descripción de los tapones, núm. de lote, referencia del cliente, fecha del control, control de humedad, longitud, diámetro máximo, diámetro mínimo, diámetro medio, ovalización, densidad, control visual de la calidad, marcaje, tratamiento de superficie, preparación en embalaje y persona responsable del control.

Se añadirán más parámetros o analíticas de laboratorio según especificaciones concretas del cliente.

El resto de análisis solo bajo petición del cliente.

Elaborado por: Estrella Bravo      Revisado y aprobado por: Francesc Parramon

PARRAMON EXPORTAP, S.L. Reg. Mercantil de Girona, Tom 908, Fol 95, G-16852 - NIF-E58-17471079

