

VIA AGESILAO GRECO 16 - 95041 CALTAGIRONE (CT) - ITALY  
 Tel. 093331010 / 335 6159440 Fax 0933 31010  
 e-mail: sicilianasugheri@virgilio.it Pec: SDI: M5UXCR1  
 C.F. MNTFNC63P23B428D P.Iva 04849940871  
 Banca Agricola popolare di Ragusa - IBAN IT86 A050 3683 910C C043 0278 004

## COLMATECH

### CARATTERISTICHE GENERALI

- Descrizione:** Tappo sughero formato da granuli di sughero agglomerati fini e leganti sintetici ad uso alimentare su corpo monopezzo.
- Misure disponibili:** Vedi tabella
- Classi di qualità:** COLMATECH
- Lavaggio:** Naturale/Sbiancato
- Stampa:** Stampa a fuoco con logo del cliente e identificazione lotto
- Sigla di riconoscimento:**
- Lubrificazione:** Preparato a base siliconica senza solventi ad uso alimentare
- Confezionamento:** Sacchi in polietilene sottovuoto con Anidride Solforosa (SO<sub>2</sub>) in cartoni



- Diametro:** Nominale  $\pm 0,5$  mm
- Lunghezza:** Nominale  $\pm 0,6$  mm
- Umidità:** 5 - 8%
- Massa volumica apparente:** 230  $\pm$  310 kg/m<sup>3</sup>
- Resistenza alla bollitura:** Nessuna disgregazione
- Tensione di taglio:**  $\geq 6$  daN/cm<sup>2</sup>
- Angolo di torsione:**  $\geq 35^\circ$
- Cessioni sostanze ossidanti:** Assenti
- Carica microbica:**  $\leq 4$  UFC/tappo
- Capillarità:**  $< 1$  mm
- Analisi sensoriali:** Assenza di odori/gusti anomali
- Forza di estrazione:** **15 - 25 KG.**
- Elasticità:** 80% dopo 1 ora - 95% dopo 24 ore.
- TCA rilevabile:** 0,1 ng/g.
- Permeabilità ossigeno:** Impermeabile.

### DESCRIZIONE

**COLMATECH** è un tappo di altissima tecnologia, realizzato con l'utilizzo di microgranuli di sughero, ottenuti da materie prime selezionate di nostra produzione.

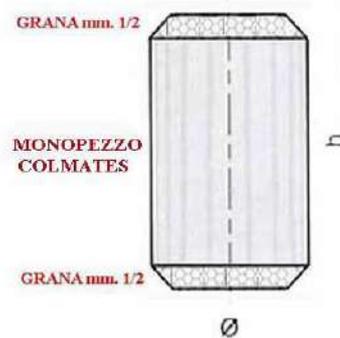
Uniche sono le caratteristiche meccanico-fisiche che si evidenziano nella regolarità di comportamento, dall'imbottigliamento alla stappatura, nell'ottima ripresa dimensionale, nell'assenza di polveri e nella perfetta tenuta.

Il processo fisico di abbattimento delle sostanze volatili utilizzato nella produzione, ci permette di ottenere dal punto di vista organolettico un tappo neutro che mantiene inalterato il gusto del vino imbottigliato.

**TABELLA** Dimensioni Tappi COLMATECH

	24 x 42 mm		
Bordolese, Borgognotta o Renana (75cl)	✓		
Bottiglie (50 cl)	✓		
Mezza bottiglia (37,5 cl)			
Vini Fermi	✓		
Vini Frizzanti			
Pronta beva	✓		
Invecchiamento medio			
Invecchiamento lungo			

### " NO ESPANDENTI "



### IDONEITA' ALIMENTARE

- ✓ Tutti i materiali ed i processi utilizzati nella produzione dei tappi di sughero sono conformi alla legislazione della Comunità Europea ed alle normative standard FDA in vigore per materiali a contatto diretto con alimenti.

### CONSIGLI PER L'UTILIZZO

- ✓ Conservare i tappi nell'imballaggio originale in locali puliti e ventilati, privi di odori, muffe, lieviti o batteri.
- ✓ Evitare contatto con prodotti contenenti sostanze chimiche e combustibili.
- ✓ La temperatura ideale di conservazione dei tappi è tra i 15 e 20°C. e con una umidità relativa tra il 50 ed il 70%.
- ✓ Aprire i sacchi solo al momento dell'utilizzo e risigillare i tappi inutilizzati.
- ✓ Utilizzare i tappi entro 6 mesi dalla data di consegna.