

# Lo stoccaggio dei tappi

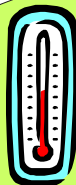
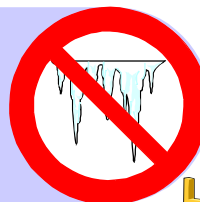
## Consigli



Sia il trasporto che lo scarico devono avvenire con costante attenzione a non fare bagnare neppure parzialmente la superficie esterna delle scatole.



Si consiglia di stoccare i tappi in locali puliti, non contaminati da odori, da muffe, da lieviti o batteri, non umidi, non soggetti a sbalzi di temperatura, ventilati, con umidità compresa tra il 50 ed il 65% al massimo.



La temperatura ideale di conservazione dei tappi è tra i 15 e 20° C., possibilmente costanti.



I cartoni contenenti i tappi dovranno essere conservati chiusi. E' buona norma che le confezioni siano aperte solo al momento dell'utilizzo. Qualsiasi prelevamento parziale del contenuto di una confezione dovrà essere effettuato in modo da non contaminare i tappi rimanenti, e quanto dovesse rimanere non utilizzato dei tappi prelevati dalla confezione, dovrà essere conservato separatamente per non rischiare di contaminare il contenuto della scatola di provenienza.

**Essenziale è comunque che al momento dell'utilizzo, i tappi siano stati condizionati per almeno 48 ore in un ambiente ad almeno 20° C. e sia stata controllata la loro umidità interna ed eventualmente ripristinata o portata al valore ottimale per il loro corretto utilizzo.**

**Cercare assolutamente di utilizzare i tappi entro tre mesi dal loro arrivo, secondo il principio che più si è vicini al momento della preparazione della merce da parte del fornitore e meglio è.**



Nel magazzino tappi non possono essere conservati prodotti chimici, chimico-enologici, di pulizia, antimuffa o qualunque altro prodotto che possa interagire con il sughero.

Sono altresì da bandire le pedane di legno trattato con prodotti chimici anti putrescenza, di qualunque tipo, e massimamente quelle trattate con pentaclorofenolo (PCP).

