



SP2

SP2 è un tappo tecnologico di ultima generazione costituito di micro granulato di sughero trattato con sistema di vapoestrazione. Realizzato con microgranuli da 0,25/2 mm e tecnologie all'avanguardia garantisce performance eccellenti.

SP2 ha caratteristiche elastiche che consentono ottime prestazioni per la tappatura a “fungo” di vini spumanti e garantisce assenza di cessioni e di deviazioni organolettiche al vino.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DIMENSIONALI

PARAMETRI	METODO	TOLLERANZE
Lunghezza	Met. 2 Disc.Sugh. 2011	48 +/- 0.6 mm
Diametro	Met. 2 Disc.Sugh. 2011	30,5 +/- 0.5 mm
Smusso	Metodo interno	4 mm +/- 0,5
Umidità	Metodo interno	3% > 8%
Ovalizzazione	Met. 2 Disc.Sugh. 2011	< 0,3 mm
Densità	Met. 2 Disc.Sugh. 2011	230>310 Kg/m ³

CHIMICHE-FISICHE

PARAMETRI	METODO	TOLLERANZE
Tenuta ai liquidi	Metodo interno	100%<6 bar
Perossidi	Met. 8 Disc.Sugh. 2011	< 0,2 mg/tappo
Resistenza alla bollitura	Metodo interno	assenza di disaggregazione

SENSORIALI

PARAMETRI	METODO	TOLLERANZE
Caratteristiche olfattive	Met. 1 Disc.Sugh. 2011	≤ 2%

MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	METODO	TOLLERANZE
Muffe	Lab.esterno	<10(ufc/tappo)
Batteri	Lab.esterno	<30(ufc/tappo)
Lieviti	Lab.esterno	<10(ufc/tappo)

TEST ANALITICI GC/MS

PARAMETRI	METODO	TOLLERANZE
2, 4, 6 - TCA	Lab.esterno	< 1,2 ng/l
2, 3, 4, 6 - TCA	Lab.esterno	< LD
PCA	Lab.esterno	< LD
TBA	Lab.esterno	< LD

FISICO - MECCANICHE

PARAMETRI	METODO	TOLLERANZE
Cessione Polveri	Met. 9 Disc.Sugh. 2011	< 0,5 mg/tappo
Recupero dimensionale 30 sec.	Met. 2 Disc.Sugh. 2011	> 90%
Resistenza alla torsione	Lab.esterno	>7,5 daN/cm ²
Angolo di torsione	Lab.esterno	>30°

SP S.r.l.