

DIAMANTE



VINI FERMI

Misure standard disponibili:
24,2x38 mm
24,2x44 mm
24,2x47 mm

VINI FRIZZANTI

Misure standard disponibili:
25,6x38 mm
25,6x40 mm
25,6x42 mm



Tipo di controllo	Valore	Tolleranza
Diametro	D mm	. +/- 0,3 mm
Altezza	H mm	. +/- 0,4 mm
Umidità	4%	. +/- 2%
Smussatura	2 mm	. +/- 0,5
Peso specifico (kg/m ³)	250<100%<280	
Ovalizzazione	(d ₁ - d ₂) < 0,5 mm	
Controllo sterilità su terreno nutritivo	Muffe: < 10 u.f.c./tappo Lieviti: < 10 u.f.c./tappo Batteri: < 30 u.f.c./tappo	
2,4,6 TCA rilasciabile 2,3,4,6 TeCA rilasciabile PCA rilasciabile 2,4,6 TBA rilasciabile (macerazione in soluzione idroalcolica a 12% acidificata a PH 3,5) SPME/GC/MS	≥ Limite di Quantificazione (ng/L)	
Test organolettico: Odori e/o sapori riconducibili a muffa e/o tappo (immersione in acqua bidistillata per 48 ore)	Assenza di deviazione	
Permeabilità all'ossigeno	P1= 1.10 ⁻¹⁴	P10= 10.10 ⁻¹⁴
Ripresa dimensionale	≥ 97% dopo 30 sec	
Ritorno elastico	> 2,5 (N/cm ²)	
Forza estrazione (kg/F)	18 < 100% < 35	
Ermeticità liquida	100 % > 1,5 bar	
Tasso di polveri	< 0,3 mg/tappo	
Residui perossidi	< 0,1 mg/tappo	

**BELBO
SUGHERI**



Reg. San Vito, 90p - 14042 Calamandrana. At. Italia
www.belbosugheri.it - info@belbosugheri.it
tel. +39 0141.75793 - fax +39 0141.75734