



A rolha natural **Goldnat** está indicada para vinhos de reserva e vinhos que necessitem de estágio em garrafa, indo ao encontro das expectativas dos enólogos mundiais e dos consumidores mais sofisticados. É um produto 100% natural, aperfeiçoado graças a altos investimentos tecnológicos.

A vedação com rolha natural, se prolongada no tempo, promove a maturação do vinho, ou seja, a sua evolução nobre através de inúmeros processos físico-químicos que ocorrem, quer entre os seus componentes, quer entre estes e as substâncias que compõem o ambiente interno da garrafa.

Esta evolução gradual do vinho em garrafa dá-se num ambiente com baixíssimo teor de oxigénio, mas necessário e suficiente para um envelhecimento correto do vinho. Até agora, só a rolha de cortiça natural consegue proporcionar esse equilíbrio perfeito, permitindo uma correta evolução do vinho e a formação do tão apreciado “bouquet”.

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

MATERIA PRIMA:	Cortiça Natural: Suberina (45%); Lenhina (27%); Polissacáridos (12%); Ceróides (6%); Taninos (6%)
MATERIAS SUBSIDIÁRIAS:	Tintas de marcação de rolhas; Produtos para Tratamento de superfície
COMPRIMENTO:	38, 45, 49, 54 mm e outros quando solicitados pelo cliente
DIÂMETRO:	21, 22, 23, 24, 25, 26 mm e outros quando solicitados pelo cliente
LAVAÇÕES:	LPN; BIO P6; BIO NAT; BRANCO;
REVESTIMENTO:	Revestimento em base aquosa: RX12, Visualcork
MARCAÇÃO:	Tinta ou fogo
TRATAMENTO DE SUPERFÍCIE:	Parafina e Elastómero de silicone
EMBALAGEM PRIMÁRIA:	Sacos de Plástico em polietileno de alta densidade (PEAD) com dióxido de enxofre (SO2)
EMBALAGEM SECUNDÁRIA:	Caixas de cartão
UTILIZAÇÃO:	Vedante para sector vinícola, para bebidas alcoólicas até 20%
VALIDADE DO TRATAMENTO:	Recomendado até 4 meses, em condições de armazenagem apropriadas

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PARAMETRO	ESPECIFICAÇÃO	NORMA DE REFERENCIA
COMPRIMENTO:	C ± 0,7 mm	NP ISO9727-1
DIAMETRO	D ± 0,5 mm	NP ISO9727-1
OVALIDADE	≤ 0,7 mm	NP ISO9727-1
MASSA VOLUMICA	170 ± 30 kg/m ³	NP ISO9727-2
HUMIDADE	6 ± 2 %	NP ISO9727-3
TEOR DE PEROXIDOS	≤ 0,1 mg/rolha	NP4502
CAPILARIDADE	Ausência	Método interno
ANALISE SENSORIAL	Sem desvios organoléticos	Método interno/ ISO 22308
2,4,6 - TCA	≤ 1,0 ng/L	Método interno/ ISO 20752
MICROBIOLOGIA	< 10 UFC/rolha	ISO 10718
FORÇA DE EXTRAÇÃO	30 ± 10 daN	NP2803-4 / ISO 9727-5
PÓ - RESÍDUOS SÓLIDOS	≤ 2,0 mg/rolha	NP ISO 9727-7
ESTANQUICIDADE LÍQUIDOS	Ausência de fuga a 1,2 bar	NP ISO 9727-6

RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO

- As rolhas devem armazenar-se em ambientes adequados, com temperatura entre 15° e 25° C, humidade entre 40 e 65% e em locais limpos, ventilados e isentos de odores. Em locais em que não existam madeiras tratadas com produtos clorados (como por exemplo nas estruturas dos tetos recém construídos, ou em paletes de transporte.
- As rolhas de cortiça devem conservar-se na sua embalagem original até à sua utilização.

RECOMENDAÇÕES DE ENGARRAFAMENTO

- Temperatura ambiente compreendida entre os 15°C e 25°C;
- Utilizar garrafas normalizadas (CETIE);
- Respeitar sempre o necessário espaço entre o seu topo inferior e a superfície do vinho (cerca de, no mínimo, 15mm) de forma a guardar uma câmara de expansão que compense eventuais expansões do vinho por efeitos térmicos.
- Não comprimir a rolha mais de 2/3 do seu diâmetro, o que pode provocar alterações na estrutura celular da rolha;
- As garrafas não devem ser colocadas na posição horizontal logo após o engarrafamento. A rolha recupera o seu volume nos primeiros 5 a 10 minutos que se seguem ao arrolhamento adaptando-se a todas as irregularidades do gargalo. No entanto apenas cerca de 1 hora mais tarde é exercida uma força uniforme ao longo de toda a superfície do vidro;
- Nas garrafas normalizadas, o topo da rolha não deve ficar a mais de 1 mm abaixo do topo do gargalo. Idealmente, a rolha deve ficar a +/- 0,5mm do topo do gargalo;
- A manutenção do equipamento de engarrafamento é fundamental para obter das rolhas uma boa performance e, conseqüentemente, prolongar a vida de um vinho. Como tal, deve-se manter os canais de alimentação das rolhas assim como todos os mecanismos da máquina higienizados, assegurar o alinhamento do pistão e o estado de conservação e de alinhamento do cone de centralização, e verificar frequentemente o nível de desgaste das maxilas de compressão.