



A rolha **PLATINCORK – M** (PL 1+1 Micro), é uma rolha técnica recomendada para vinhos com consumo previsto num período aproximado de 2 a 4 anos. É, portanto, uma excelente opção para engarrafar vinhos com alguma complexidade e volume moderado. É composta por um disco de cortiça natural nas duas extremidades e um corpo microaglomerado. Este tipo de rolha apresenta um excelente comportamento mecânico (torção, recuperação dimensional/elasticidade) e uma excelente capacidade de vedação.

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

MATERIA PRIMA:	Cortiça Natural: Suberina (45%); Lenhina (27%); Polissacáridos (12%); Ceróides (6%); Taninos (6%) e colas de poliuretano
MATERIAS SUBSIDIÁRIAS:	Tintas de marcação de rolhas; Produtos para Tratamento de superfície
COMPRIMENTO:	40, 44 mm e outros quando solicitados pelo cliente
DIÂMETRO:	23,5; 24 mm e outros quando solicitados pelo cliente
LAVAÇÕES:	LPN; BRANCO;
REVESTIMENTO:	Revestimento em base aquosa: RX12, Visualcork
MARCAÇÃO:	Tinta ou fogo
TRATAMENTO DE SUPERFÍCIE:	Elastómero de silicone
EMBALAGEM PRIMÁRIA:	Sacos de Plástico em polietileno de alta densidade (PEAD) com dióxido de enxofre (SO ₂)
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
TAMANHO DO GRÂNULO	0,5 – 2 mm	----
COMPRIMENTO:	C ± 0,5 mm	NP ISO9727-1
DIAMETRO	D ± 0,3 mm	NP ISO9727-1
MASSA VOLUMICA	275 ± 40 kg/m ³	NP ISO9727-2
HUMIDADE	6 ± 2 %	NP ISO9727-3
TEOR DE PEROXIDOS	≤ 0,1 mg/rolha	NP4502
CAPILARIDADE	Ausência	Método interno
2,4,6 - TCA	≤ 1,3 ng/L	Método interno/ ISO 20752
MICROBIOLOGIA	< 10 UFC/rolha	ISO 10718
FORÇA DE EXTRAÇÃO	15-40 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
DETERMINAÇÃO DA RESISTENCIA Á ÁGUA FERVENTE	Ausência de degradação	NP ISO 2803-7

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.