



A rolha **CRYSTALTECH** é uma rolha com corpo de aglomerado e com 1 ou 2 discos de cortiça colados na mesma extremidade, 0+1 ou 0+2. Para colar os discos de cortiça são usados aglutinantes aprovados para serem usadas em produtos que vão estar em contacto com alimentos.

São rolhas especialmente concebidas para vedar champanhe, vinhos espumantes ou vinhos espumosos (gaseificados) e sidra.

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:	48 mm
DIÂMETRO:	29; 29,5; 30,5 mm
LAVAÇÕES:	BIO P6 (cor natural só com processos de desinfecção)
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	3 – 7 mm	----
COMPRIMENTO:	$C \pm 0,5$ mm	NP ISO9727-1
DIAMETRO	$D \pm 0,3$ mm	NP ISO9727-1
CHANFRE	$5,0 \pm 0,5$ mm	NP ISO9727-1
MASSA VOLUMICA	275 ± 25 kg/m ³	NP ISO9727-2
HUMIDADE	6 ± 2 %	NP ISO9727-3
CAPILARIDADE	Ausência	Método interno
2,4,6 - TCA	$\leq 1,0$ ng/L	Método interno/ ISO 20752
ANÁLISE SENSORIAL	Sem desvios organoléticos	Método interno/ ISO 22308
MICROBIOLOGIA	< 10 UFC/rolha	ISO 10718
PÓ - RESÍDUOS SÓLIDOS	$\leq 2,0$ mg/rolha	NP ISO 9727-7
ÂNGULO DE TORSÃO	≥ 35 °	NP2803-6
TENSÃO DE CORTE	≥ 6 daN/cm ²	NP2803-6
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 o nível de enchimento nominal das garrafas (espaço vazio superior a 15mm), que nos vinhos espumantes ou espumosos este espaçamento deve ser superior;
- Nunca se deve fazer uma compressão superior a 33% do diâmetro da rolha, pois existe o risco de se comprometer a sua elasticidade;
- A manutenção do equipamento de engarrafamento é fundamental para obter das rolhas uma boa performance e, conseqüentemente, prolongar a vida de um vinho espumante. 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.