



El tapón **PLATINCORK – A** (PL 1+1 AGLO), es un tapón técnico recomendado para vinos con un consumo previsto en un período aproximado de 2 a 3 años. Por lo tanto, es una excelente opción para embotellar vinos con cierta complejidad y volumen moderado. Está compuesto por una arandela de corcho natural en ambos extremos y un cuerpo aglomerado. Este tipo de tapón presenta un excelente comportamiento mecánico (torsión, recuperación dimensional/elasticidad) y una excelente capacidad de sellado.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MATERIA PRIMA:	Corcho Natural: Suberina (45%); Lenhina (27%); Polissacáridos (12%); Ceróides (6%); Taninos (6%) y adhesivos de poliuretano.
MATERIALES SUBSIDIARIOS:	Tintas para marcar tapones de corcho; Productos de tratamiento de superficies
LONGITUD:	40, 44 mm y otros a petición del cliente
DIAMETRO:	23,5; 24 mm y otros a petición del cliente
LAVADO:	LPN; BRANCO;
REVESTIMIENTO:	Revestimiento al agua: RX12, Visualcork
MARCADO:	Pintura o fuego
TRATAMIENTO DE SUPERFICIE	Elastómero de silicona
EMBALAJE PRIMARIO:	Bolsas de plástico de polietileno de alta densidad (HDPE) con dióxido de azufre (SO ₂)
EMBALAJE SECUNDARIO:	Cajas de cartón
UTILIZACIÓN:	Sellador para el sector vinícola, para bebidas alcohólicas hasta un 20%.
VALIDEZ DEL TRATAMIENTO:	Recomendado hasta 4 meses, en condiciones de almacenamiento adecuadas

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PARAMETRO	ESPECIFICACION	NORMA DE REFERENCIA
TAMAÑO DEL GRÁNULO	3-7 mm	----
LONGITUD	$L \pm 0,5$ mm	NP ISO9727-1
DIAMETRO	$D \pm 0,3$ mm	NP ISO9727-1
DENSIDAD	275 ± 40 kg/m ³	NP ISO9727-2
HUMEDAD	6 ± 2 %	NP ISO9727-3
CONTENIDO DE PERÓXIDO	$\leq 0,1$ mg/ tapon	NP4502
CAPILARIDAD	Ausencia	Método interno
2,4,6 - TCA	$\leq 1,3$ ng/L	Método interno/ ISO 20752
MICROBIOLOGÍA	< 10 UFC/tapon	ISO 10718
FUERZA DE EXTRACCIÓN	15-40 daN	NP2803-4 / ISO 9727-5
POLVO - RESIDUOS SÓLIDOS	$\leq 2,0$ mg/tapon	NP ISO 9727-7
ESTANQUEIDAD LÍQUIDOS	Sin fugas a 1,2 bar	NP ISO 9727-6
DETERMINAR LA RESISTENCIA AL AGUA HIRVIENDO	Sin degradación	NP ISO 2803-7

RECOMENDACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO Y LA DISTRIBUCIÓN

- Los tapones deben almacenarse en ambientes adecuados, con una temperatura entre 15° y 25° C, una humedad entre 40 y 65% y en lugares limpios, ventilados y sin olores. En lugares donde no haya madera tratada con productos clorados (como en estructuras de tejados de nueva construcción o en palés de transporte).
- Los tapones de corcho deben conservarse en su envase original hasta el momento de su utilización.

RECOMENDACIONES DE EMBOTELLADO

- Temperatura ambiente entre 15°C y 25°C;
- Utilizar botellas normalizadas (CETIE);
- Respete siempre el espacio necesario entre la tapa inferior y la superficie del vino (al menos 15 mm) para mantener una cámara de expansión que compense cualquier dilatación del vino debida a efectos térmicos.
- No comprima el corcho más de 2/3 de su diámetro, ya que esto puede provocar cambios en la estructura celular del corcho;
- Las botellas no deben colocarse en posición horizontal inmediatamente después del embotellado. El corcho recupera su volumen en los primeros 5 a 10 minutos tras el taponado, adaptándose a todas las irregularidades del cuello. Sin embargo, sólo aproximadamente una hora después se ejerce una fuerza uniforme en toda la superficie de la copa;
- En las botellas normalizadas, la parte superior del tapón no debe quedar más de 1 mm por debajo de la parte superior del cuello. Lo ideal es que el tapón esté a +/- 0,5 mm de la parte superior del cuello;
- El mantenimiento del equipo de embotellado es fundamental para obtener un buen rendimiento de los tapones y, en consecuencia, prolongar la vida de un vino. Por ello, se deben mantener higienizados los canales de alimentación de los tapones y todos los mecanismos de la máquina, asegurar la alineación del pistón y el mantenimiento y alineación del cono de centrado, así como comprobar con frecuencia el nivel de desgaste de las mordazas de compresión.