



El tapón natural **Goldnat** es adecuado para vinos de reserva y vinos que necesitan envejecer en botella, respondiendo a las expectativas de los enólogos de todo el mundo y de los consumidores más sofisticados. Es un producto 100% natural, perfeccionado gracias a una elevada inversión tecnológica.

El cierre con tapón de corcho natural, si se prolonga en el tiempo, favorece la maduración del vino, es decir, su noble evolución a través de numerosos procesos físico-químicos que tienen lugar tanto entre sus componentes como entre éstos y las sustancias que conforman el ambiente interno de la botella.

Esta evolución gradual del vino en la botella se produce en un ambiente con un contenido de oxígeno muy bajo, pero necesario y suficiente para el correcto envejecimiento del vino. Hasta ahora, sólo los tapones de corcho natural han sido capaces de proporcionar este equilibrio perfecto, permitiendo que el vino evolucione correctamente y se forme el tan apreciado "bouquet".

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MATERIA PRIMA:	Corcho Natural: Suberina (45%); Lignina (27%); Polisacáridos (12%); Ceras (6%); Taninos (6%)
MATERIAS SUBSIDIÁRIAS:	Tintas para marcar tapones de corcho; Productos de tratamiento de superficies
LONGITUD:	38, 45, 49, 54 mm y otros a petición del cliente
DIAMETRO:	21, 22, 23, 24, 25, 26 mm y otros a petición del cliente
LAVADO:	LPN; BIO P6; BIO NAT; BLANCO;
REVESTIMIENTO:	Revestimiento en base acuosa: RX12, Visualcork
MARCADO:	Tinta o fogo
TRATAMIENTO DE SUPERFICIE:	Parafina y Elastómero de silicona
EMBALAJE PRIMARIO:	Bolsas de Plástico en polietileno de alta densidad (PEAD) con dióxido de azufre (SO ₂)
EMBALAJE SECUNDARIO:	Cajas de cartón
UTILIZACIÓN:	Sellador para sector vitivinícola, para bebidas alcohólicas hasta 20%
VALIDEZ DEL TRATAMIENTO:	Recomendado hasta 4 meses, en condiciones de almacenamiento adecuadas

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PARAMETRO	ESPECIFICACION	NORMA DE REFERENCIA
LONGITUD	$L \pm 0,7$ mm	NP ISO9727-1
DIÁMETRO	$D \pm 0,5$ mm	NP ISO9727-1
OVALIDAD	$\leq 0,7$ mm	NP ISO9727-1
DENSIDAD	170 ± 30 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
ANÁLISIS SENSORIAL	Sin desviaciones organolépticas	Método interno/ ISO 22308
2,4,6 - TCA	$\leq 1,0$ ng/L	Método interno/ ISO 20752
MICROBIOLOGIA	< 10 UFC/tapon	ISO 10718
FUERZA DE EXTRACCIÓN	30 ± 10 daN	NP2803-4 / ISO 9727-5
POLVO - RESÍDUOS SÓLIDOS	$\leq 2,0$ mg/tapon	NP ISO 9727-7
ESTANQUEIDAD LÍQUIDOS	Sin fugas a 1,2 bar	NP ISO 9727-6

RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:

- Los tapones de corcho deben almacenarse en ambientes adecuados, con una temperatura entre 15°C y 25°C y una humedad entre 40% y 65%. Los lugares deben estar limpios, ventilados y libres de olores. Evitar áreas donde haya maderas tratadas con productos clorados, como estructuras de techos recién construidos o paletas de transporte.
- Los tapones de corcho deben conservarse en su embalaje original hasta el momento de su uso.

RECOMENDACIONES DE EMBOTELLADO:

- La temperatura ambiente debe estar entre 15°C y 25°C.
- Utilizar botellas normalizadas (CETIE).
- Respetar siempre el espacio necesario entre el extremo inferior de la tapón y la superficie del vino (aproximadamente, al menos 15 mm) para mantener una cámara de expansión que compense posibles expansiones del vino debido a efectos térmicos.
- No comprimir el tapón más de 2/3 de su diámetro, lo que podría provocar alteraciones en la estructura celular del tapón.
- Las botellas no deben colocarse en posición horizontal inmediatamente después del embotellado. El tapón recupera su volumen en los primeros 5 a 10 minutos después del embotellado, adaptándose a todas las irregularidades del cuello de la botella. Sin embargo, solo alrededor de 1 hora después se ejerce una fuerza uniforme a lo largo de toda la superficie del vidrio.
- En botellas normalizadas, el extremo del tapón no debe estar más de 1 mm por debajo del borde del cuello de la botella. Idealmente, el tapón debe estar a +/- 0,5 mm del borde del cuello de la botella.
- 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. Así, 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, y comprobar con frecuencia el nivel de desgaste de las mordazas de compresión.