



# VINC

CREADO POR LA NATURALEZA,  
PERFECCIONADO POR LA TECNOLOGÍA.

LIBRE DE TCA <sup>(1)</sup>

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	NCA
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>TCA MIGRABLE OTR<sup>(2)</sup></b>	<b>Libre de TCA<sup>(1)</sup> 0,0020 ml/día</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES</b>	LONGITUD DIÁMETRO CALIBRES ESTÁNDAR GRANULOMETRÍA	± 0,5 mm ± 0,3 mm 38/44 x 24 mm 0,5 - 2,0mm	4,0 1,5 N.A. N.A.
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b>	HUMEDAD DENSIDAD FUERZA DE EXTRACCIÓN <sup>(3)</sup> OXIDANTES	4 - 8 % 245 - 305 kg/m <sup>3</sup> 20 - 40 daN ≤ 0,2 mg/tapón	2,5 4,0 N.A. N.A.

- **Garantía individual:**  
TCA inferior o igual a 0,5 ng /L;
- **Recomendado para vinos con tiempo de envejecimiento en botella de hasta 3 años;**
- **Marcado con años de crecimiento disponible;**
- **Moldeo individual para una estabilidad estructural perfecta;**
- **Desempeño excepcional en embotellado (incluyendo líneas de embotellado de alta velocidad).**

El tapón **VINC** se produce exclusivamente a partir de materias primas de primerísima calidad, 100% controladas, mediante la tecnología de moldeo individual.

Este tapón tiene una excelente capacidad mecánica y una elevada neutralidad organoléptica, permitiendo un sello ejemplar.

<sup>(1)</sup> Inferior o igual a 0,5 ng/L con NCA 0,65 entre 0,5 - 1,0 ng/L

<sup>(2)</sup> Tasa de Transferencia de Oxígeno

<sup>(3)</sup> Lotes > 10.000 tapones

N.A. - No aplicable

NCA - Nivel de calidad aceptable

Edición: Marzo 2018

**CORK SUPPLY PORTUGAL SA**

Zona Industrial de Rio Meão

Apartado 518, 4524-907 Rio Meão

Tel: (+351) 256 780 580 | Fax (+351) 256 780 588

corksupply@corksupply.pt | [www.corksupply.com](http://www.corksupply.com)

