



VINC

CREADO POR LA NATURALEZA,
PERFECCIONADO POR LA TECNOLOGÍA.

LIBRE DE TCA ⁽¹⁾

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | ANÁLISIS | ESPECIFICACIÓN | NCA |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | TCA MIGRABLE OTR⁽²⁾ | Libre de TCA⁽¹⁾ 0,0020 ml/día | |
| CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES | 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. |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICAS | HUMEDAD DENSIDAD FUERZA DE EXTRACCIÓN ⁽³⁾ OXIDANTES | 4 - 8 % 245 - 305 kg/m ³ 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.

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

⁽²⁾ Tasa de Transferencia de Oxígeno

⁽³⁾ 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

