



VINC CUVÉE

CREADO POR LA NATURALEZA,
PERFECCIONADO POR LA TECNOLOGÍA.

LIBRE DE TCA ⁽¹⁾

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	NCA
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	TCA MIGRABLE	Libre de TCA ⁽¹⁾	
CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES	LONGITUD	± 0,5 mm	4,0
	DIÁMETRO	± 0,3 mm	1,5
	CALIBRES ESTÁNDAR	48 x 30,5/31 mm	N.A.
	GRANULOMETRÍA	0,5 - 2,0mm	N.A.
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	HUMEDAD	4 - 8 %	2,5
	DENSIDAD	245 - 305 kg/m ³	4,0
	TORSIÓN	≥ 40 daN.cm	N.A.
	OXIDANTES	≤ 0,2 mg/ tapón	N.A.

- **Garantía individual:**
TCA inferior o igual a 0,5 ng /L;
- **Alto Rendimiento en retención de gases;**
- **Estanqueidad ejemplar en condiciones de alta presión interna, mantenimiento de toda la efervescencia en vinos espumosos y cavas;**
- **Moldeo individual para una estabilidad estructural perfecta;**
- **Desempeño excepcional en embotellado (incluyendo líneas de embotellado de alta velocidad).**

El tapón **VINC Cuvée** se compone de materias primas de alta calidad, controladas al 100% por Cork Supply, lo cual unido a las técnicas de producción más avanzadas aseguran una alta homogeneidad estructural.

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

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

