

# Jumbo

TAPPO AGGLOMERATO PER VINI SPUMANTI CON DUE RONDELLE DI SUGHERO NATURALE



<b>PROCESSO DI AGGLOMERAZIONE</b>	A stampo
<b>BISELLATO</b>	Superior
<b>MARCATURA</b>	Ad induzione termica
<b>BANDA DI PARAFFINA</b>	Secondo le indicazioni del cliente
<b>TRATTAMENTO DI SUPERFICIE</b>	Silicone reticolare

CARATTERISTICHE	UNITÀ DI MISURA	BASE / MEDIA	TOLLERANZA	A.Q.L.
PESO	g	Media	±1	0.4
DIAMETRO	mm	Valore nominale	±0.3	0.4
ALTEZZA	mm	Valore nominale	±0.5	0.4
PUNTO DI TORSIONE	daN x cm	44	Minimo	1.0
ANGOLO DI TORSIONE	°	30	Minimo	1.0
FORZA DI COMPRESSIONE	Kg	80	Massimo	2.5
FORZA DI INSERIMENTO	Kg	60	±10	2.5
RECUPERO 5'	%	90	Minimo	2.5
FORZA DI ESTRAZIONE	daN x cm	20	±4	4.0
MICROBIOLOGIA-BATTERI	UFC/tappo	30	Massimo	0.4
MICROBIOLOGIA-FUNGHI	UFC/tappo	10	Massimo	0.4
POLVERE PER TAPPO	g/tappo	0.001	Massimo	0.4
UMIDITÀ AGGLOMERATO	%	6.0	±2.0	0.4
UMIDITÀ RONDELLE	%	6.0	±2.0	0.4
SMUSSO	mm	Valore nominale	±0.5	0.4
TENUTA AI GAS	bar	6	Minimo	1.0
TCA	ng/l	2	Massimo	0.4

