



FORTIS duo

Tappo di nuova generazione

FORTIS duo



Tappo di nuova generazione che combina l'esperienza **Fortis** nella produzione di tappi tecnici dal 1854 con gli ultimi sviluppi dal punto di vista tecnologico applicato al settore del sughero.

Grazie alla tecnologia di produzione con stampo singolo, si ottengono caratteristiche costanti ed omogenee, inoltre si garantisce una notevole neutralità organolettica. E' il risultato dell'impiego di tecnologie di estrazioni con CO₂ supercritica.

Fortis presenta questa alternativa come una scelta di qualità, sostenibile e riciclabile.

Il controllo del processo produttivo permette di garantire, oltre la conformità dei parametri fisici, una impeccabile impermeabilità al liquido e al gas proteggendo il vino dall'ossidazione ma permettendo un corretto passaggio dell'ossigeno.

La caratteristica estetica di questo speciale tappo viene ottenuta unendo nel stesso stampo micro e macro granina, cosa questa, che consente oltre prestazioni meccaniche e fisiche.



PROCESSO DI AGGLOMERAZIONE	A stampo
SMUSSO	Sup. 4,5 - Inf. 0,5 mm
MARCATURA	Ad induzione termica
TRATTAMENTO DI SUPERFICIE	Silicone reticolare

CARATTERISTICHE	UNITÀ DI MISURA	BASE / MEDIA	TOLLERANZA	A.Q.L.
DENSITÀ	g/l	270	+/-15	0,4
PESO	g	Media	+/-0,5	0,4
DIAMETRO	mm	Valore nominale	+/-0,3	0,4
ALTEZZA	mm	Valore nominale	+/-0,4	0,4
SMUSSO	mm	Valore nominale	+/-0,5	0,4
PUNTO DI TORSIONE	daN x cm	44	Minimo	1,0
ANGOLO DI TORSIONE	o	30	Minimo	1,0
FORZA DI COMPRESSIONE	kg	80	Massimo	2,5
FORZA DI INSERIMENTO	kg	60	+/-10	2,5
RECUPERO 5 MIN	%	95	Minimo	2,5
TORQUE DI ESTRAZIONE	daN x cm	20	+/-4	4
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	%	6,0	+/-2	0,4
TENUTA AI GAS	bar	6	Minimo	1
TCA	ng/l	<LQ	Individuale	-
OTR	microlitri/giorno	24	+/-5%	-