



**FORTIS**VINI

Tappo di nuova generazione



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 tecnologia di estrazione con CO<sub>2</sub> supercritica.

**Fortis** presenta questa alternativa come una scelta di qualità, sostenibile, riciclabile e prodotta con sughero naturale. 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 una corretta evoluzione del vino potendo scegliere tra tre permeabilità diverse.



<b>PROCESSO DI AGGLOMERAZIONE</b>	A stampo
<b>SMUSSO</b>	Doppio 1,5 mm
<b>MARCATURA</b>	Ad induzione termica
<b>TRATTAMENTO DI SUPERFICIE</b>	Silicone reticolare

CARATTERISTICHE	UNITÀ DI MISURA	BASE / MEDIA	TOLLERANZA	A.Q.L.
DENSITÀ	g/l	290	+/-25	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
FORZA DI COMPRESIONE	kg	60	Massimo	2,5
FORZA DI INSERIMENTO	kg	30	Massimo	2,5
RECUPERO 5 MIN	%	98	Minimo	2,5
FORZA DI ESTRAZIONE	daN	30	+/-10	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 AL LIQUIDO	mm	3	Massimo	1
TCA	ng/l	< LQ	Individuale	-
<b>OTR FORTIS VINI 1</b>	microlitri/giorno	21,4	+/- 2	0,4
<b>OTR FORTIS VINI 2</b>	microlitri/giorno	12,9	+/- 2	0,4
<b>OTR FORTIS VINI 3</b>	microlitri/giorno	9	+/- 2	0,4