



Este tapón natural es el resultado de una inspección individual no destructiva de neutralidad sensorial (tecnología DS100 y DS100+) y calidad estructural (tecnología X100), eliminando del lote los tapones con valores extremos de permeabilidade, que no pueden ser detectados y eliminados por otros métodos físicos existentes.

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

## **ÁMBITO Y DEFINICIONES**

- I Muestreos aplicables a lotes de hasta 250.000 tapones.
- II Lote conjunto de tapones listos para utilizar en línea de embotellado de vino, producidos en una única ocasión, con trazabilidad común y que responde a un pedido específico.

Ensayo	Método	# Tapones	Especificación	NCA
Calidad Visual	Interno	100	Acuerdo con Referencia	N.A.
Humedad	ISO 9727-3; ISO 2859; ISO 16420	32	5-8%	4,0
Longitud	ISO 9727-1; ISO 2859; ISO 16420	32	± 0,7mm	4,0
Diámetro	ISO 9727-1; ISO 2859; ISO 16420	32	± 0,4mm	1,5
Densidad	ISO 2859; ISO 16420	32	140-200 kg/m <sup>3</sup>	1,5
Análisis Organoléptico	Interno - DS100	100% del lote	Neutro	N.A.
TCA migrable	ISO 20752	150	100% ≤ 1,0ng/L	N.A.
Oxidantes	Interno	9	≤ 1,0 mg/corcho	N.A.
Fuerza de Extracción	ISO 9727-5; ISO 2859	20	18-40daN <sup>(a)</sup>	N.A.

<sup>(</sup>a) – Ajustado al calibre del tapón. | N.A. – No Aplicable.

## Lavados Disponibles: Natural

Balance de Carbono (Kg CO2 por mil tapones)

| -530 a - 300 | Entorno para el secuestro de carbono en la Dehesa se estima entre 7,7 y 14 ton (CO2) / ha / año

15 febrero 2024





