



A Cortiça é um produto natural, reciclável e biodegradável, proveniente do sobreiro (*Quercus Suber*).

Trata-se de um material leve, pois é constituído por células mortas, preenchidas com elementos gasosos, formando uma espécie de pequenas almofadas agregadas. Desta forma, obtém-se uma extraordinária compressão e flexibilização. Estes e outros factores (tais como a impermeabilidade a gases e líquidos, excelente comportamento a diferentes temperaturas, etc) conjugados levam a que estejamos perante um produto com características únicas e excepcionais, que levaram ao seu uso no fabrico de rolhas, desde há séculos.

Este tipo de vedante é composto por um corpo de cortiça aglomerada, sendo aplicado, no topo que ficará em contacto com o vinho, um, dois ou três discos de cortiça natural seleccionada, assumindo a designação 0+1, 0+2 e 0+3, respectivamente.

Os corpos de cortiça aglomerada, fabricado inteiramente a partir de aglomerados de cortiça provenientes de subprodutos resultantes da produção de rolhas naturais, são produzidos recorrendo a tecnologia de moldação individual o que permite às rolhas suportar melhor as elevadas pressões a que são submetidas (6 bar).

Deste modo asseguram a preservação da frescura e do *bouquet* destes tipos de vinho por períodos de tempo mais alargados.

Tal como o nome sugere, trata-se de rolhas especialmente concebidas para vedar vinhos de Champagne, vinhos espumantes, vinhos espumosos (gaseificados) e sidra.

especificações dimensionais e técnicas

Ensaio	Especificação
Comprimento (mm)	Valor nominal $\pm 0,5$
Diâmetro (mm)	Valor nominal $\pm 0,3$
Ovalidade (mm)	$< 0,5$
Humidade (%)	$4 \leq H \leq 8$
Massa Volúmica Aparente (kg/m^3)	$250 \leq \text{MVA} \leq 330$
Espessura dos discos	$1^\circ \geq 4,5\text{mm} \mid 2^\circ \geq 5,5\text{mm}$
Torque	$\geq 35 \text{ daN.cm}$
Ângulo de Torção	$\geq 35^\circ$

outras especificações

embalagem	Sacos de plástico PEB Caixas de cartão
rotulagem	Identificação do cliente Lote Produto Quantidade Qualidade
condições de armazenamento	As rolhas deverão ser acondicionadas seladas nas embalagens em que são distribuídas, em locais frescos e secos, e nunca sujeitas a raios solares diretos Ver indicação de boas práticas mencionadas nas embalagens secundárias.
método de distribuição	Transportar em veículos ou contentores, limpos e isento de odores
recomendações de utilização	Adoptar as melhores condições de engarrafamento, para proporcionar um correcto comportamento da rolha de cortiça. Acondicionamento em sacos PEB: 3 a 4 meses após expedição Acondicionamento em sacos duplos PEB: 6 a 8 meses após expedição
observações	Aquando do embalamento, é doseado dióxido de enxofre (SO_2) no interior da embalagem primária, pelo que a abertura da mesma deverá sempre ser realizada em locais amplos e bem ventilados, evitando a inalação deste gás, por ser nocivo. Todos os produtos utilizados no processo industrial são certificados como produtos passíveis de estar em contacto com produtos alimentares (de acordo com as resoluções do CE e da FDA).

