



A rolha natural **Goldnat** está indicada para vinhos de reserva e vinhos que necessitem de estágio em garrafa, indo ao encontro das expectativas dos enólogos mundiais e dos consumidores mais sofisticados. É um produto 100% natural, aperfeiçoado graças a altos investimentos tecnológicos.

A vedação com rolha natural, se prolongada no tempo, promove a maturação do vinho, ou seja, a sua evolução nobre através de inúmeros processos físico-químicos que ocorrem, quer entre os seus componentes, quer entre estes e as substâncias que compõem o ambiente interno da garrafa.

Esta evolução gradual do vinho em garrafa dá-se num ambiente com baixíssimo teor de oxigénio, mas necessário e suficiente para um envelhecimento correto do vinho. Até agora, só a rolha de cortiça natural consegue proporcionar esse equilíbrio perfeito, permitindo uma correta evolução do vinho e a formação do tão apreciado “bouquet”.

### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>MATERIA PRIMA:</b>            | Cortiça Natural: Suberina (45%); Lenhina (27%); Polissacáridos (12%); Ceróides (6%); Taninos (6%) |
| <b>MATERIAS SUBSIDIÁRIAS:</b>    | Tintas de marcação de rolhas; Produtos para Tratamento de superfície                              |
| <b>COMPRIMENTO:</b>              | 38, 45, 49, 54 mm e outros quando solicitados pelo cliente  |
| <b>DIÂMETRO:</b>                 | 21, 22, 23, 24, 25, 26 mm e outros quando solicitados pelo cliente                                |
| <b>LAVAÇÕES:</b>                 | LPN; BIO P6; BIO NAT; BRANCO;   |
| <b>REVESTIMENTO:</b>             | Revestimento em base aquosa: RX12, Visualcork   |
| <b>MARCAÇÃO:</b>                 | Tinta ou fogo   |
| <b>TRATAMENTO DE SUPERFÍCIE:</b> | Parafina e Elastómero de silicone   |
| <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b>       | Sacos de Plástico em polietileno de alta densidade (PEAD) com dióxido de enxofre (SO2)            |
| <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b>     | Caixas de cartão  |
| <b>UTILIZAÇÃO:</b>               | Vedante para sector vinícola, para bebidas alcoólicas até 20%                                     |
| <b>VALIDADE DO TRATAMENTO:</b>   | Máximo de 6 meses, em condições de armazenagem apropriadas  |

### 2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| PARAMETRO                      | ESPECIFICAÇÃO                  | NORMA DE REFERENCIA       |
|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| <b>COMPRIMENTO:</b>            | $C \pm 0,7$ mm                 | NP ISO9727-1              |
| <b>DIAMETRO</b>                | $D \pm 0,5$ mm                 | NP ISO9727-1              |
| <b>OVALIDADE</b>               | $\leq 0,7$ mm                  | NP ISO9727-1              |
| <b>MASSA VOLUMICA</b>          | $170 \pm 30$ kg/m <sup>3</sup> | NP ISO9727-2              |
| <b>HUMIDADE</b>                | $6 \pm 2$ %                    | NP ISO9727-3              |
| <b>TEOR DE PEROXIDOS</b>       | $\leq 0,1$ mg/rolha            | NP4502                    |
| <b>CAPILARIDADE</b>            | Ausência                       | Método interno            |
| <b>ANALISE SENSORIAL</b>       | Sem desvios organoléticos      | Método interno/ ISO 22308 |
| <b>2,4,6 - TCA</b>             | $\leq 1,0$ ng/L                | Método interno/ ISO 20752 |
| <b>MICROBIOLOGIA</b>           | $< 10$ UFC/rolha               | ISO 10718                 |
| <b>FORÇA DE EXTRAÇÃO</b>       | $30 \pm 10$ daN                | NP2803-4 / ISO 9727-5     |
| <b>PÓ - RESÍDUOS SÓLIDOS</b>   | $\leq 2,0$ mg/rolha            | NP ISO 9727-7             |
| <b>ESTANQUICIDADE LÍQUIDOS</b> | Ausência de fuga a 1,2 bar     | NP ISO 9727-6             |

### RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO

- As rolhas devem armazenar-se em ambientes adequados, com temperatura entre 15° e 25° C, humidade entre 40 e 65% e em locais limpos, ventilados e isentos de odores. Em locais em que não existam madeiras tratadas com produtos clorados (como por exemplo nas estruturas dos tetos recém construídos, ou em paletes de transporte.
- As rolhas de cortiça devem conservar-se na sua embalagem original até à sua utilização.

### RECOMENDAÇÕES DE ENGARRAFAMENTO

- Temperatura ambiente compreendida entre os 15°C e 25°C;
- Utilizar garrafas normalizadas (CETIE);
- Respeitar sempre o necessário espaço entre o seu topo inferior e a superfície do vinho (cerca de, no mínimo, 15mm) de forma a guardar uma câmara de expansão que compense eventuais expansões do vinho por efeitos térmicos.
- Não comprimir a rolha mais de 2/3 do seu diâmetro, o que pode provocar alterações na estrutura celular da rolha;
- As garrafas não devem ser colocadas na posição horizontal logo após o engarrafamento. A rolha recupera o seu volume nos primeiros 5 a 10 minutos que se seguem ao arrolhamento adaptando-se a todas as irregularidades do gargalo. No entanto apenas cerca de 1 hora mais tarde é exercida uma força uniforme ao longo de toda a superfície do vidro;
- Nas garrafas normalizadas, o topo da rolha não deve ficar a mais de 1 mm abaixo do topo do gargalo. Idealmente, a rolha deve ficar a +/- 0,5mm do topo do gargalo;
- A manutenção do equipamento de engarrafamento é fundamental para obter das rolhas uma boa performance e, conseqüentemente, prolongar a vida de um vinho. Como tal, deve-se manter os canais de alimentação das rolhas assim como todos os mecanismos da máquina higienizados, assegurar o alinhamento do pistão e o estado de conservação e de alinhamento do cone de centralização, e verificar frequentemente o nível de desgaste das maxilas de compressão.