

ARCHIVO TÉCNICO

La Solución BEEO®

BEEO® surgió de la inversión continua de la empresa MASilva en la Investigación y Desarrollo y en el despertar de conciencia Social y Ecológica. Un minucioso desarrollo del producto ha llevado a la creación de un nuevo tapón de corcho, con una desinfección y procedimientos de tratamiento únicos. Se recomiendan los tapones BEEO® no sólo para todos los vinos biodinámicos y orgánicos, sino también para las marcas y los vinos cuyo interés es la durabilidad. Confiamos en que este es el camino a seguir, siendo que derivamos nuestra inspiración del mejor ingeniero de todos los tiempos: la Naturaleza.

Características y Beneficios

PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA

Se fabrican los tapones BEEO® a partir de corcho procedente de fincas que trabajan de acuerdo a los principios de la Agricultura Biológica, donde no se utilizan ni los pesticidas, ni los organismos genéticamente modificados.

LAVADO Y DESINFECCIÓN

El procedimiento de lavado y de desinfección minimiza la utilización de productos químicos. Los tapones no presentan ningún tipo de residuos de productos químicos, dado que se desinfectan apenas con una solución acuosa saturada con ozono, el cual se descompone, no dejando residuos en los tapones. No se utiliza el peróxido de hidrógeno.

TRATAMIENTO

El tratamiento de superficie, que contiene cera de abeja, ha sido exclusivamente diseñado para que los tapones sean totalmente adecuados a los vinos orgánicos y biodinámicos. Los tapones de corcho natural BEEO® se marcan únicamente a fuego, siendo que se pueden utilizar en todo tipo de vinos tranquilos, independientemente del período de maduración y de la forma de la botella.

Especificaciones Técnicas

DIMENSIONES

Largura: Nominal \pm 1.0 mm
Diámetro: Nominal \pm 0,5 mm
Ovalización: < 1.0mm

FÍSICAS

Humedad: 4% - 9% humedad
Recuperación Dimensional: > 96%

FUNCIONALES

Fuerza de Extracción: 15 daN – 40 daN (solamente los tapones tratados)
Capacidad de sellado: sin pérdidas a 2 bar
Capilaridad: < 1 mm

ALMACENAMIENTO

Utilizar antes de: 6 meses
Humedad en el almacenamiento: 40% - 70% RH, sin condensación
Temperatura del almacenamiento: 15°C - 20°C, 59°F - 68°F
Localización: Almacenar los tapones en un lugar limpio, bien ventilado, sin olor y alejados de productos con cloro.