



Características técnicas

Longitud (mm)	42 ± 0,5
Diámetro (mm)	22,0 ± 0,3
Peso (g)	7,5 ± 0,3
Colores	Natural
Composición	Orujo de uva reciclado, mezcla de elastómeros termoplásticos de conformidad con la normativa UE para usar en contacto directo con los alimentos.
Certificaciones	UE para usar en contacto directo con los alimentos

Tapón obtenido **reciclando orujo de uva y polímeros de tipo vegetal**.

El uso de orujo reciclado y regenerado con componentes de base vegetal provenientes de fuentes renovables convierte a Devin en **el primer tapón ecosostenible** fruto de una economía circular integrada. El orujo renace y entra de nuevo en el sistema uva - vino en un ciclo virtuoso que lo convierte en protagonista de la ecosostenibilidad.

Devin se **produce sin usar colas**, no contiene TCA y el color natural que le proporciona el orujo hace de él un producto estéticamente único. Devin ofrece rendimientos mecánicos y una hermeticidad al oxígeno que lo convierten en un **tapón técnicamente avanzado** y seguro, ideal para los vinos de calidad, vinos biodinámicos y libres de SO₂.

La estructura interna del tapón le confiere **calidades de máxima estanqueidad y fácil descorchado** con un alto y controlado efecto barrera que permite una evolución uniforme y óptima de los vinos.

Devin es **totalmente reciclable y ecosostenible** el impacto ambiental de su ciclo de producción es mínimo y su huella de carbono reducida.

Prestaciones principales	Devin
Temperatura máxima (°C) de elevación del tapón con presión residual ≤ 1 bar a 20°C	
Gollete 17,5 mm y nivel de embotellamiento 70 mm	42 ± 3
Gollete CE.T.I.E. GME 50.2 - 18,5 mm y nivel de embotellamiento 63 mm	40 ± 3
Baga CE.T.I.E. GME 50.2 - 18,5 mm y nivel de embotellamiento 55 mm	35 ± 3
Fuerza de extracción (kgf) a 24h de la tapadura con presión residual ≤ 1 bar – método de prueba según ISO 9727	
Gollete 17,5 mm a 6°C	24 - 36
Gollete 17,5 mm a 18°C	24 - 36
Gollete CE.T.I.E. GME 50.2 - 18,5 mm a 6°C	20 - 32
Gollete CE.T.I.E. GME 50.2 - 18,5 mm a 6°C	20 - 32
Permeabilidad al oxígeno a régimen a 23 °C (cc/atm/g)	0,0032 ± 0,0005
Decaimiento de la fuerza radial en el tiempo a 23 °C	
De 1 semana desde la tapadura hasta 1 año	-26%
De 1 a 2 años	-5%
Inercia química - mg de sustancia por Kg de alimento	
Migración global (mg/kg)	
En solución hidroalcohólica al 50% por 10 días a 40°C	< 60
En solución de ácido acético al 3% por 10 días a 40°C	< 60
Migración color	
Valor mínimo de transmitancia entre 400 y 700 nm	> 98%