

Tabella 4

Per tappi in sughero (N), agglomerati (A), agglomerati con rondelle (AR), multiprezzo (M), **da spumante (S)**.

Parametro da controllare	Disciplinare (2)	Charte ^(a) (4)	Guide (5)	Codiliège (6)
Dimensioni	N A AR S (+)	N A A (+)	S (+)	N A AR S (+)
Massa volum. apparente	A AR (+)			
Peso	S (+)		S (+)	
Umidità	N A AR S (+)	N A AR(+)		N A AR S (+)
Scollatura rondelle e/o agglomerato	A AR S		S	
Controllo organolettico	N A AR S (+)		S	
Cessione polveri	N (+)	N A AR(+)		N A AR (+)
Cessione sost. ossidanti	N A AR S (+)			N A AR (+)
Classificazione visiva	N Rondella		Rondella	
Ritorno elastico dopo compressione				N A AR (+)
Forza di estrazione	N A AR	N A AR(+)		N A AR (+)
Capillarità	N			
Tenuta ai liquidi		N A AR(+)		N A AR (+)
Controllo microbiologico	N A AR S (+)			

(+) La metodica indica le tolleranze consigliate.

(a) Si riferisce solamente ai vini tranquilli.