

天然软木塞，进口软木塞，红酒软木塞

产品名称	天然软木塞，进口软木塞，红酒软木塞
公司名称	郓城县大强包装厂
价格	2.00/个
规格参数	加工定制:是 型号:标准 材质:软木
公司地址	山东郓城县丁里长镇后营工业区
联系电话	86-05306413088 15953011588

产品详情

软木的防腐性、防水性、轻微的吸湿性、良好的弹性等特点决定了软木塞仍是目前世界上葡萄酒应用最普遍、历史最悠久、效果最好的密封材料。

分类：天然整体软木塞，1+1软木塞，复合软木塞，合成软木塞

用途：广泛应用于葡萄酒、洋酒、白酒、黄酒等酒类封口包装，以及食品饮料、制药、试剂等各类密封容器的封口。

特性：环保材质、无腐蚀，无毒无味、防水防潮、耐油耐酸、富有弹性、不漏不掉、开启自如。

可加工尺寸：（1）直径6-300mm（2）高度8-100mm（3）特殊口形容器，可为其单独设计。天然软木塞 合成软木塞 含水率% 4.5—8 回弹率% 89—91 80—82 拔塞力（n） 300—350
250—300 密度kg/m³ <320 >155

天然塞的密封性最好。因为天然塞是用一块或几块天然软木加工成的软木塞。软木细胞堆积层数、致密程度以及缺陷的多少决定了天然塞的密封性。同样体积的天然塞，细胞堆积层数越多越致密，缺陷越少，密封性越好。因此，天然塞有严格的质量分级。世界通用的分级标准是通过检验软木塞的外观质量来确定的。根据天然塞的端面皮孔的条数和深度、圆柱侧面皮孔的大小和缺陷的多少，由高到低，将天然塞主要分为顶级、特级、a级、b级、c级、d级六个级别。天然塞的级别越高，可满足葡萄酒储存的时间越长。据测，天然塞的年透氧量一般在20毫克左右，其微透气性不仅更有利于葡萄酒的成熟，又能满足葡萄酒长期储存的需要。

"供应天然软木塞，进口软木塞，红酒软木塞"的型号为标准，品牌是强大，原产地为葡萄牙，材质是软木，加工定制为是，可否印LOG是可以