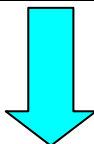


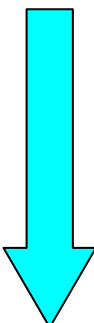
Determinazione del diametro dei vari tipi di tappi "tecnici" da utilizzare in funzione dei diametri delle bocche delle bottiglie

Bottiglia con imboccatura da 17,5 mm (1)
Bottiglia con imboccatura da 18,5 mm (2)
Bottiglia da spumante (bocca da 17,5) (3)



Introdurre il numero corrispondente al tipo --> **3**

Solo agglomerato per vini fermi (1)
Solo agglomerato per vini frizzanti (2)
Monorondella per vini fermi (3)
Monorondella per vini frizzanti (4)
Birondellato (1+1) per vini fermi (5)
Birondellato (1+1) per vini frizzanti (6)
Spumantino per vini fermi (7)
Spumantino per vini frizzanti (8)
Spumante (9)



Introdurre il numero corrispondente al tipo --> **9**

Usò del foglio di calcolo

Possono essere introdotti i valori solo nelle celle con sfondo azzurro.

Per prima cosa il numero corrispondente al tipo di bottiglia (numeri 1, 2 o 3). In seguito va introdotto il numero che corrisponde al tipo di tappo che si vuole utilizzare (Numeri da 1 a 9)

Fatte queste semplici operazioni, nella casella con sfondo verde si potrà rilevare il diametro consigliato relativo al tipo di tappo che si intende utilizzare.

Il tipo di tappo, a scanso di errori, viene evidenziato in base alla scelta nella casella con sfondo giallo a tutta larghezza di pagina.

Spumante

Densità nominale agglomerato (<i>a Stampo</i>)	280,00	Kg m3
Kg densità da raggiungere	830	Kg m3
Diametro a raso bocca della bottiglia	17,3	mm
Diametro a 24 mm dal rasobocca	18	mm
Diametro calcolato (da arrotondare)	30,39	mm
Diametro tappo consigliato	30,50	mm
Area al Raso bocca	2,35	cm2
Area al Max affondamento Tappo	2,54	cm2
Sezione media Collo Bottiglia	2,45	cm2
Rapporto tra le 2 densità	2,96	
sezione necessaria tappo	7,26	cm2