



AMORIM  
CORK  
ITALIA

Our world is cork



## NEUTROCORK PREMIUM

### Tappo tecnico in microgranina di sughero

Technical microgranulated  
cork stopper

#### Misure / Sizes

H 38 x Ø 24/25,5

H 44 x Ø 24/25,5

#### Lavaggi / Washing

CLEAR

#### Classifiche / Visual grades

PREMIUM

## Note / Notes

(1) Il bilancio di carbonio di questo tappo è negativo; questo numero indica i grammi di CO<sub>2</sub> catturati lungo tutta la filiera produttiva, dalla foresta alla destinazione finale, per ogni singolo tappo / The carbon balance of this cork stopper is negative; this number states the grams of CO<sub>2</sub> captured along the whole production chain, from the forest to the final destination, for each single cork.

(2) Metodica di analisi: ISO20752 - Tappi in sughero - Determinazione del 2, 4, 6-tricloroanisolo rilasciabile / Analysis method: ISO20752 - Cork stoppers - Determination of releasable 2, 4, 6-trichloroanisole

## Caratteristiche del prodotto / Product features

### Rintracciabilità totale del processo produttivo

Corpo in microgranuli con elevate proprietà elastiche ed eccellente resistenza meccanica, senza aggiunta di espandenti

Trattamento di vaporizzazione del granulo brevettato R.O.S.A. Hi-tech® con elevato potere estrattivo dei composti volatili

Contenuto di TCA rilasciabile pari o inferiore al limite di rilevanza analitica

Ideale per vini fermi che necessitano di un medio periodo di affinamento in bottiglia (12-36 mesi)

Su richiesta disponibile come prodotto certificato FSC®

Total traceability of the production process

Body consisting of microgranules with high elastic properties and excellent mechanical, without added expanders strength

Vaporization treatment patented by Amorim, called R.O.S.A. Hi-tech®, with high extractive power of volatile compounds

Releaseable TCA content at or below the analytical detection limit

Intended especially for still wines with a medium aging in bottle (12 to 36 months)

Available on request as FSC® certified product

## Specifiche dimensionali / Dimensional specifications

Lunghezza	Length	l ± 1 mm
Diametro	Diameter	d ± 0,4 mm
Ovalizzazione	Ovalisation	≤ 0,3 mm
Dimensione granina	Granules size	1-2 mm
Quantità di sughero	Quantity of cork	min 75 %

## Specifiche chimico-fisiche / Chemical-physical specifications

Umidità	Moisture	4% - 9%
MVA	Apparent Density	240 - 320 Kg/m <sup>3</sup>
Tenore in polvere	Dust content	≤ 1,5 mg/tappo-cork
Tenore in perossidi	Peroxides content	≤ 0,1 mg/tappo-cork
TCA <sup>(2)</sup>	TCA	≤ 0,3 ng/l

CO<sub>2</sub> balance <sup>(1)</sup>

-392



---

## OTR Velocità di trasmissione dell'ossigeno / OTR Oxygen Transmission Rate

---

Determinato secondo il metodo descritto in Lopes, P.; Saucier, C.; Glories, Y. J. Agric. Food Chem. 2005, 53, 6967-6973 / established according to the method described in Lopes, P.; Saucier, C.; Glories, Y. - Non-destructive colorimetric method to determine the oxygen diffusion rate through closures used in winemaking. J. Agric. Food Chem. 2005, 53, 6967-6973

dopo 6 mesi / up to 6 months	1,10	mg/O <sub>2</sub>
dopo 12 mesi / up to 12 months	1,10	mg/O <sub>2</sub>
oltre i 12 mesi / after 12 months	0,01	mg/O <sub>2</sub> anno / year

---

## Modalità di confezionamento / Packaging specifications

---

**Sacchi in polietilene sigillati, idonei all'uso alimentare, in scatole di cartone.**  
Sealed polyethylene bags, suitable for food use, inserted in cardboard boxes.

---

## Raccomandazioni per l'utilizzatore / Recommendations to the user

---

### SCelta e stoccaggio dei tappi / SELECTION AND STORAGE OF CORK STOPPERS

- **Utilizzate sempre tappi con un trattamento superficiale adatto al tipo di bevanda, al processo di imbottigliamento e alla bottiglia selezionata.** Always use stoppers with a surface treatment suitable for the type of beverage, bottling process and selected bottle.
- **Si raccomanda di non lasciare sacchetti aperti con i tappi residui e di utilizzare i tappi entro la data riportata in etichetta.** It is recommended not to leave open bags with surplus cork stoppers and to use the caps by the date shown on the label.
- **Conservate i tappi di sughero nelle confezioni originali, in locali ben ventilati con temperatura controllata compresa tra 15°C e 25°C e umidità dal 50% al 70%.** Store the cork stoppers in their original packages, in a well-ventilated room with controlled temperature between 15°C and 25°C and 50% to 70% humidity.

### CONDIZIONI DI IMBOTTIGLIAMENTO / CORKING CONDITIONS

- **Assicuratevi di rimuovere la polvere dalla linea prima dell'imbottigliamento.** Ensure any dust is removed before corking.

---

### CONFORMITÀ ALIMENTARE / FOOD STANDARDS COMPLIANCE

- **Tutti i prodotti Amorim Cork sono conformi alle normative e alla legislazione vigenti (Nazionale, Europea e FDA - Food and Drug Administration) per i prodotti a contatto con gli alimenti.** All Amorim Cork products comply with existing regulations and legislation (European and FDA - Food and Drug Administration) for products in contact with foods.

info line: 0438 394971 int.3

[www.amorimcorkitalia.com](http://www.amorimcorkitalia.com)

Vi preghiamo di verificare sul nostro sito web lo stato di aggiornamento delle specifiche in vostro possesso almeno con cadenza annuale, in quanto ci riserviamo di effettuare modifiche senza preavviso. / Please check on our website the update status of the specification, also available on our website, as we reserve the right to implement product changes without prior notice.

- 
- **Riducete al minimo l'umidità all'interno del collo di bottiglia.** Minimise moisture on the inside of the bottleneck.

- **Assicuratevi che l'inserimento del tappo sia il più rapido possibile e che il sughero sia compresso lentamente, ad un diametro non inferiore a 15,5 mm.** Ensure that insertion of the cork is as quick as possible and that the cork is compressed smoothly, to a diameter no less than 15,5 mm.

- **Assicuratevi della corretta profondità di inserimento del tappo e della presenza di un adeguato spazio di testa in rapporto al tipo di vino / bottiglia.** Make sure that the cork is inserted with a correct depth and that the head space is adequate in relation to the type of wine / bottle.

- **Per evitare la formazione di polvere, non lasciate i tappi residui nell'alimentatore.** Don't leave the cork stoppers in the feeder as to avoid dust.

- **La creazione del vuoto in bottiglia è essenziale al fine di evitare eccessive pressioni interne.** A vacuum must be created in order to prevent internal pressures.

### MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO / EQUIPMENT MAINTENANCE

- **Mantenete le ganasce del tappatore libere da graffi e segni di usura e garantite e pulite regolarmente tutte le superfici di movimentazione del tappo con prodotti privi di cloro.** Maintain the corker jaws free of nicks and signs of wear and clean all cork-handling surfaces regularly with chlorine-free products

- **Assicuratevi che la tappatrice funzioni senza scosse, soprattutto durante la compressione.** Ensure that the corking machine operates smoothly, especially during compression.

- **Garantite il corretto attrezzaggio dell'impianto, in funzione della tipologia di tappo usato, e verificate il corretto allineamento del pistone e dell'anello di posizionamento.** Ensure the equipment is suited to the cork and bottle used and check the proper alignment of plunger and location ring.

### STOCCAGGIO E TRASPORTO DEL VINO / STORAGE AND TRANSPORT OF WINE

- **Dopo l'imbottigliamento, le bottiglie devono essere conservate in posizione verticale per almeno 10 minuti.** After bottling, the bottles should be kept in an upright position for at least 10 minutes.

- **Mantenete la cantina priva di insetti; le condizioni ideali di conservazione delle bottiglie sono tra 15 e 25°C ed umidità del 50 - 70%.** Keep the wine cellar free of insects; ideal bottle storage conditions are 12°-18°C at 50-70% humidity.

- **Le bottiglie devono essere trasportate in posizione verticale.** Bottles should be transported in an upright position.

---

### IDENTIFICAZIONE IMBALLAGGIO / PACKAGING IDENTIFICATION

in accordo con il D.Lgs. 116/20 e la Decisione della Commissione del 28 gennaio 1997 / according to Commission Decision of January, 28 1997

- FOR51 / SUGHERO / raccolta differenziata dedicata

R.2/03-2022