



AMORIM  
CORK  
ITALIA

Our world is cork

QORK  
Xpür

## NEUTROCORK VINTAGE QORK

### Tappo tecnico in microgranina di sughero

Technical microgranulated  
cork stopper

#### Misure / Sizes

H 44 x Ø 24

H 49 x Ø 24

#### Lavaggi / Washing

CL0

#### Classifiche / Visual grades

VINTAGE

#### 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

Massima neutralità sensoriale, con l'esclusiva tecnologia XPUR, basata sull'utilizzo di fluidi supercritici, in grado di rimuovere efficacemente il TCA e altre sostanze volatili

Corpo ottenuto per stampaggio individuale, costituito da almeno l'80% di sughero, con uso esclusivo di polioili vegetali e olio di vinacciolo

Contenuto di TCA rilasciabile pari o inferiore al limite di rilevabilità analitico

Progettato per vini di elevata complessità, con capacità di invecchiamento fino a 10 anni (H 49) o 5 anni (H 44 o inferiore)

Total traceability of the production process

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

Maximum sensory neutrality, with the exclusive XPUR technology, based on the use of supercritical fluids, able to effectively remove TCA and other volatile substances

Body obtained through individual moulding, consisting of 80% cork at least, with exclusive use of vegetable polyols and grape seed oil

Releaseable TCA content at or below the analytical detection limit

Designed for wines of high complexity, with a bottling ageing capability up to 10 years (H 49) or up to 5 years (H 44 and lower)

## Specifiche dimensionali / Dimensional specifications

Lunghezza	Length	l ± 1 mm
Diametro	Diameter	d ± 0,4 mm
Ovalizzazione	Ovalisation	≤ 0,3 mm
Dimensione granina	Granules size	0,5-2 mm
Quantità di sughero	Quantity of cork	min 80 %

## Specifiche chimico-fisiche / Chemical-physical specifications

Umidità	Moisture	2% - 8%
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	0,95	mg/O <sub>2</sub>
dopo 12 mesi / up to 12 months	1,11	mg/O <sub>2</sub>
oltre i 12 mesi / after 12 months	0,02	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.1/02-2022