



AMORIM  
CORK  
ITALIA

Our world is cork



## TWIN TOP FRIZZANTE 1+1

### Tappo tecnico per vino frizzante

Technical lightly sparkling  
wine stopper

#### Misure / Sizes

H 39 x  $\varnothing$  25/26/27

#### Lavaggi / Washing

CLEAR

#### Classifiche / Visual grades

AA, A, B, C

#### 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.

## Caratteristiche del prodotto / Product features

### Rintracciabilità totale del processo produttivo

Costituito da corpo agglomerato e due dischi di sughero naturale alle estremità

Trattamenti di vaporizzazione brevettati del granulo R.O.S.A.® e delle rondelle CORK NOVA, per l'abbattimento dei composti volatili

Sistema a raggi X TRX-D per la rilevazione dei difetti interni delle rondelle

Adatto per vini frizzanti con sovrappressione totale non superiore a 2,5 bar, con raccomandazione di stoccaggio verticale della bottiglia

Total traceability of the production process

Composed of an agglomerated body and a two natural cork disc at both ends

Patented vaporization treatments of the grain R.O.S.A.® and of the discs CORK NOVA, for the removal of volatile compounds

TRX-D X-ray system for the detection of internal disks defects

Suitable for lightly sparkling wines with total overpressure up to 2,5 bar, with the recommendation of vertical storage of the bottle

## Specifiche dimensionali / Dimensional specifications

<b>Lunghezza</b>	Length	$l \pm 1$ mm
<b>Diametro</b>	Diameter	$d \pm 0,4$ mm
<b>Ovalizzazione</b>	Ovalisation	$\leq 0,5$ mm
<b>Dimensione granina</b>	Granules size	3-7 mm
<b>Quantità di sughero</b>	Quantity of cork	min 75 %

## Specifiche chimico-fisiche / Chemical-physical specifications

<b>Umidità</b>	Moisture	4% - 9%
<b>MVA</b>	Apparent Density	230 - 310 kg / m <sup>3</sup>
<b>Tenore in polvere</b>	Dust content	$\leq 1,5$ mg/tappo-cork
<b>Tenore in perossidi</b>	Peroxides content	$\leq 0,1$ mg/tappo-cork
<b>Forza di estrazione media</b>	Average extraction force	20 - 45 daN
<b>Tenuta alla pressione</b>	Pressure tightness	2,5 bar

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

$\approx -322$



---

## 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 /

### Recomentations 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.

• **Amorim può definire la dimensione ottimale del tappo valutando il profilo interno del collo della bottiglia, le caratteristiche del vino e le condizioni di imbottigliamento.** Amorim can calculate the required cork size by studying the internal profile of the bottleneck, the characteristics of the wine and the corking conditions.

• **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 its 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 a quick as possible and that the cork is compressed smoothly, to a diameter no less than 15,5 mm.

• **Per i colli di bottiglia standard, il sughero deve essere inserito a 1 mm sotto al raso bocca e lo spazio di testa deve essere di almeno 15 mm a 20°C.** For standard bottlenecks, the cork should be inserted to 1 mm below the top of the neck and the headspace should be at least 15 mm at 20°C

• **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 Commision Decision of january, 28 1997

• FOR51 / SUGHERO / raccolta differenziata dedicata

R.0/01-2022