



AMORIM
CORK
ITALIA

Our world is cork



NDtech[®] Icon

NDTECH ICON

Tappo in sughero naturale monopezzo

One-piece natural cork
stopper

Misure / Sizes

H 45 x Ø 24/26

H 49 x Ø 24/26

H 54 x Ø 24/26

Lavaggi / Washing

NATURE

Classifiche / Visual grades

Ndtech ICON

Note / Notes

(1) Il bilancio di carbonio di questo tappo è negativo; questo numero indica i grammi di CO₂ 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 CO₂ 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

Qualità visiva migliorata, con utilizzo della tecnologia TRX-T: screening individuale mediante raggi X per eliminazione tappi legnosi e/o difetti evidenti
Selezione mediante gascromatografia individuale che garantisce un contenuto di TCA rilasciabile pari o inferiore al limite di rilevabilità analitico
Sealing Verification System (SVE) per l'eliminazione dei tappi con fori passanti
Esclusiva tecnologia VSR, che rimuove efficacemente il TCA ed ulteriori 150 composti potenzialmente responsabili di off-flavours, preservando nel contempo le proprietà fisico-meccaniche del tappo
Rimborso valore commerciale della bottiglia dopo analisi peritale in caso di esito TCA superiore ai valori massimi dichiarati
Su richiesta, previa validazione tecnica, trattamento di lubrificazione BW (Cera biologica), che assicura una maggiore omogeneità, riducendo la variabilità tra una bottiglia e l'altra
Progettato per vini di elevata complessità, con capacità di invecchiamento fino a 30 anni

Improved visual quality, with the use of TRX-T technology: individual by means of X-rays screening, for the removal of woody corks and/or evident defects

Selection by individual gas-chromatography which guarantees a releasable TCA content equal to or less than the analytical detection limit

Sealing Verification System (SVE) for the elimination of the through holes

Exclusive VSR technology, which effectively removes TCA and further 150 compounds potentially responsible for off-flavours, while preserving the physical-mechanical properties of the cap

Refund of bottle commercial value after expert analysis in case of TCA result higher than the maximum value declared

On demand, after technical validation, BW lubrication treatment (Biological Wax), which ensures better homogeneity, reducing the variability between one bottle and another

Designed for wines of high complexity, with a bottling ageing capability up to 30 years

Specifiche dimensionali / Dimensional specifications

Lunghezza	Length	l ± 1,0 mm
Diametro	Diameter	d ± 0,5 mm
Ovalizzazione	Ovalisation	≤ 0,7 mm

Specifiche chimico-fisiche / Chemical-physical specifications

Umidità	Moisture	4% - 8%
MVA	Apparent Density	130 - 225 kg/m ³
Tenore in polvere	Dust content	≤ 1,5 mg/tappo-cork
Tenore in perossidi	Peroxides content	≤ 0,1 mg/tappo-cork
Forza di estrazione media	Average extraction force	15 - 40 daN
TCA ⁽²⁾	TCA	≤ 0,5 ng/l

CO₂ balance⁽¹⁾ ≈ -309



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	1,2-1,9	mg/O ₂
dopo 12 mesi / up to 12 months	1,4-1,9	mg/O ₂
oltre i 12 mesi / after 12 months	0,01	mg/O ₂ 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

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.1/02-2023