



AMORIM  
CORK  
ITALIA

Our world is cork



## TWIN TOP

### Tappo tecnico birondellato

Technical cork stopper with  
two disks

#### Misure / Sizes

H 39 x Ø 23,5

H 44 x Ø 23,5

#### Lavaggi / Washing

CLEAR

#### Classifiche / Visual grades

Vintage

Prestige

Classic

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

Nuovo trattamento di vaporizzazione delle rondelle con l'esclusivo sistema CORK NOVA® per l'eliminazione delle sostanze volatili.

Ideale per vini con aromi floreali e fruttati, destinati a medio periodo di affinamento in bottiglia (fino a 36 mesi)

Su richiesta disponibile come prodotto certificato FSC®

Total traceability of the production process

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

New vaporization treatment patented by Amorim, called CORK NOVA®, for the elimination of volatile substances

Ideal for wines with floral and fruity aromas, intended for medium periods of aging after bottling (up to 36 months).

Available on request as FSC® certified product

## Specifiche dimensionali / Dimensional specifications

<b>Lunghezza</b>	Length	l ± 1 mm
<b>Diametro</b>	Diameter	d ± 0,4 mm
<b>Ovalizzazione</b>	Ovalisation	≤ 0,3 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	250 - 330 kg / m <sup>3</sup>
<b>Tenore in polvere</b>	Dust content	≤ 1,5 mg/tappo-cork-cork
<b>Tenore in perossidi</b>	Peroxides content	≤ 0,1 mg/tappo-cork
<b>Forza di estrazione media</b>	Average extraction force	15 - 45 daN

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

-322



---

## 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	1,50 mg/O <sub>2</sub>
dopo 12 mesi / up to 12 months	1,70 mg/O <sub>2</sub>
oltre i 12 mesi / after 12 months	0,05 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.

• **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 Commission Decision of January, 28 1997

• FOR51 / SUGHERO / raccolta differenziata dedicata

R.0/01-2022