

BeeW^o

by Amorim Cork

**Il top dei rivestimenti per
i tappeti di sughero naturale**



Rivestimento a base di cera d'api biodegradabile che migliora l'omogeneità degli aromi e dei sapori tra le singole bottiglie, nei vini da lungo invecchiamento.



La secolare collaborazione tra il sughero e il vino si basa sulle impareggiabili proprietà sigillanti del sughero, tra cui il fatto che offre una tenuta ermetica, fondamentale per una corretta trasformazione del vino, nel corso del tempo.

Il trasferimento di ossigeno che varia per ogni tappo, può essere attualmente misurato con un elevato livello di precisione e grazie alle caratteristiche dei biopolimeri utilizzati in **BeeW** si migliorano ulteriormente le capacità dei tappi in sughero naturale monopezzo, garantendo un elevato livello di omogeneità nei bassissimi tassi di ingresso dell'ossigeno, durante la conservazione in bottiglia.

Uno dei principali vantaggi di questo processo è che riduce di molto il consumo dell'anidride solforosa presente nel vino.

BeeW è stato sviluppato per migliorare l'omogeneità sensoriale, da bottiglia a bottiglia, nei vini di fascia alta e da invecchiamento.

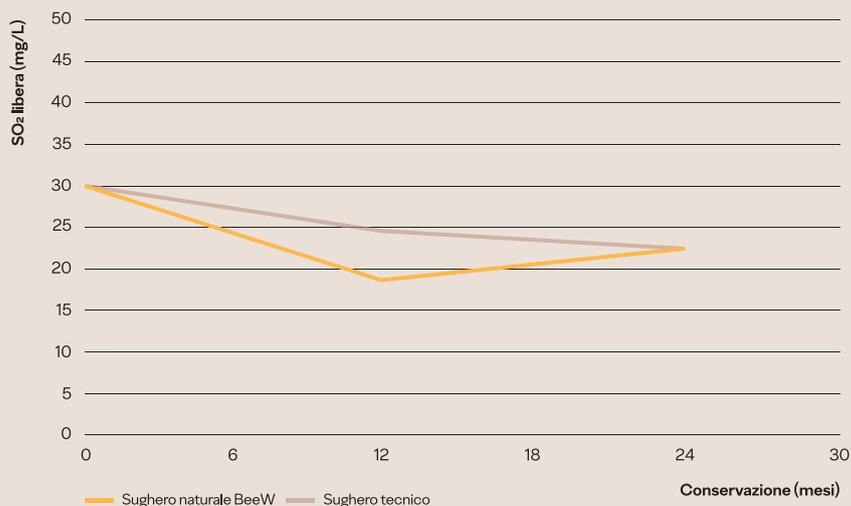
Completamente invisibile all'occhio umano, BeeW è un rivestimento efficace che non ha nessun impatto sulle qualità sensoriale del vino, garantendo nel contempo l'immagine premium del vostro vino.

Esistono alcuni affascinanti parallelismi tra il sughero e la cera d'api, due dei più straordinari prodotti che la natura ci ha donato.

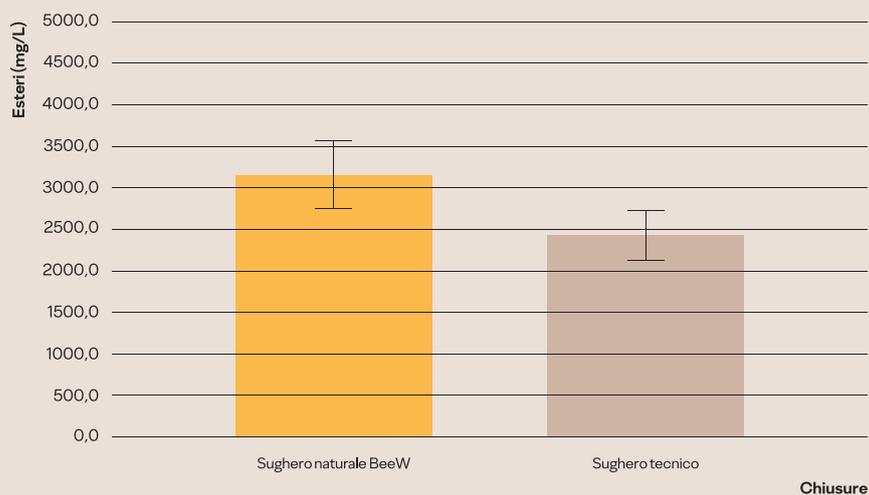
Le incredibili caratteristiche del sughero, tra cui la comprimibilità e la capacità di immagazzinare ossigeno, si basano sulla sua struttura a nido d'ape, che comprende oltre 800 milioni di cellule per ogni tappo.

BeeW si sposa perfettamente con le credenziali di sostenibilità proprie del sughero, sfruttando il suo impatto positivo sull'equilibrio ambientale, sociale ed economico che definisce la sostenibilità nel XXI secolo.

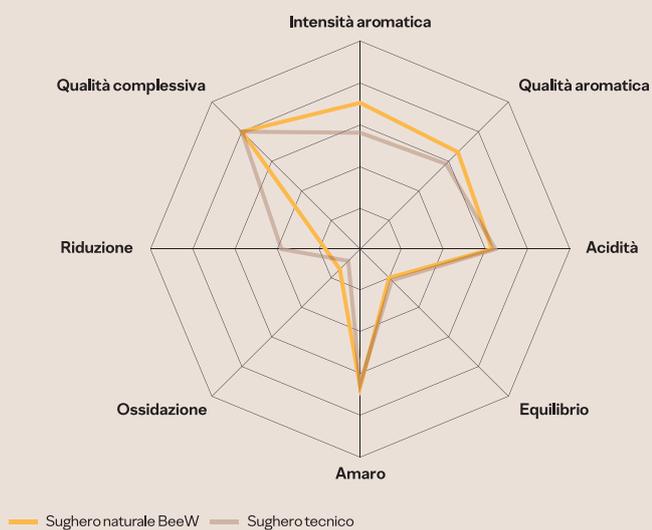
SO₂ libera in un vino Chardonnay di Borgogna sigillato con diverse chiusure in sughero



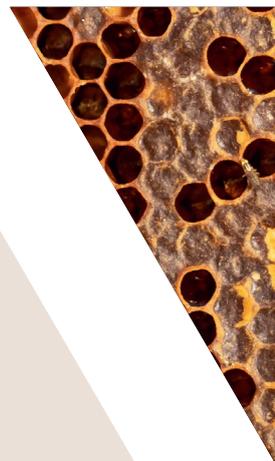
Concentrazione di esteri fruttati in un vino Chardonnay sigillato con diverse chiusure in sughero



Proprietà sensoriali di un vino Chardonnay di Borgogna dopo 24 mesi di stoccaggio, sigillato con diverse chiusure in sughero



BeeW garantisce l'aromaticità intrinseca del vino assicura la piena freschezza aromatica e l'espressione del fruttato, massimizzando al contempo l'equilibrio redox del vino.





AMORIM CORK ITALIA

amorimcorkitalia.com