



AMORIM  
CORK  
ITALIA

Our world is cork



## TWIN TOP FRIZZANTE 01

### Tappo tecnico per vino frizzante

Technical lightly sparkling  
wine stopper

#### Misure / Sizes

H 42 x Ø 26/27,5

#### Lavaggi / Washing

CLEAR

#### Classifiche / Visual grades

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

Corpo agglomerato con una rondella di sughero naturale nel lato a contatto con il vino

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

Deve essere impiegato in linee di imbottigliamento provviste di orientatore

Total traceability of the production process

Agglomerated body with a natural cork disk on the side in contact with the wine

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

It must be employed in corking lines with orientation equipment

## Specifiche dimensionali / Dimensional specifications

<b>Lunghezza</b>	Length	l ± 1 mm
<b>Diametro</b>	Diameter	d ± 0,4 mm
<b>Ovalizzazione</b>	Ovalisation	≤ 0,5 mm
<b>Dimensione granina</b>	Granules size	3-7 mm
<b>Quantità di sughero</b>	Quantity of cork	min 75 %
<b>Smusso</b>	Chamfer	4 +/- 0,5 mm e 45°

## 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	≤ 1,5 mg/tappo-cork
<b>Tenore in perossidi</b>	Peroxides content	≤ 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>

≈ -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 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