


Trattamento esclusivo

Biological Wax

by Amorim



AMORIM CORK ITALIA

 amorimcorkitalia



Biological Wax

(base di cera biologica)

Formulazione esclusiva Amorim

**Trattamento
superficiale a base di
una cera naturale che
riduce e omogeneizza
la trasmissione di
ossigeno dai tappi di
sughero monopezzo**

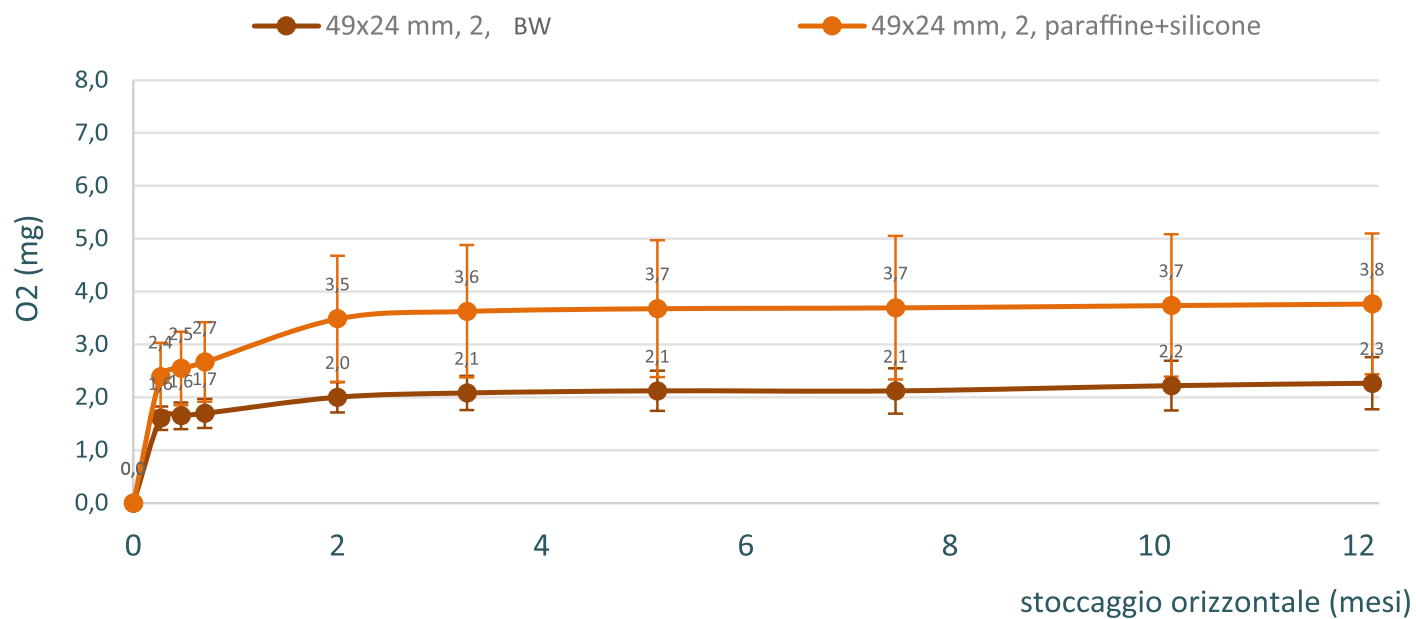
**Non influisce sulle
forze di inserimento
ed estrazione**

**Totale inerzia chimica
e sensoriale**

**Il trattamento BW
mantiene le proprietà
intrinseche del sughero
(basso scalping, fenoli...)
mentre aumenta la
consistenza dell'ingresso
dell'ossigeno**

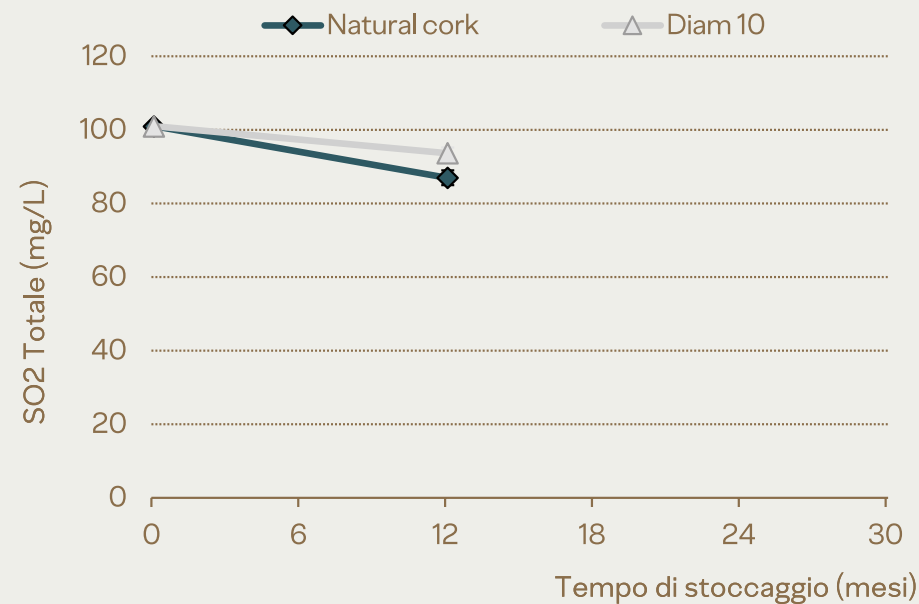
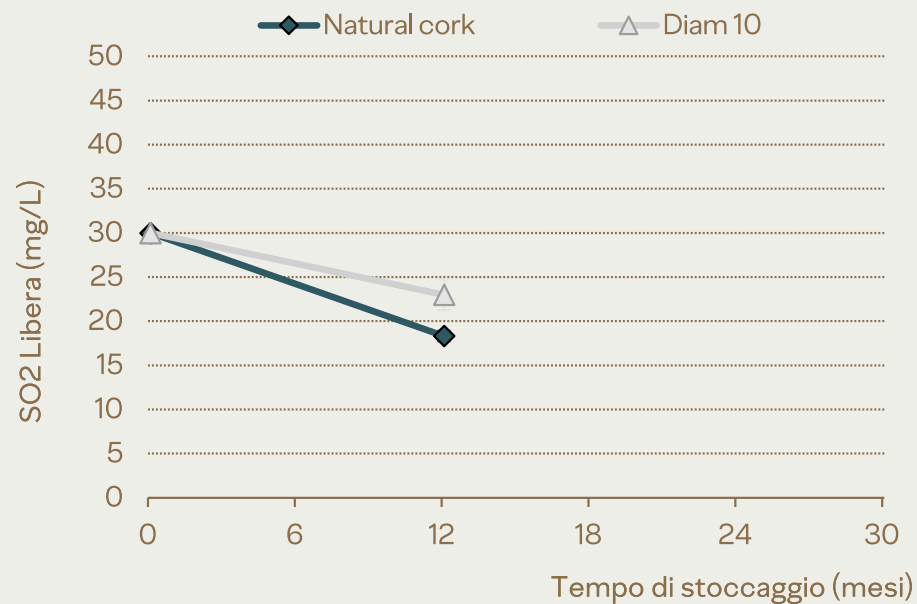
PERMEABILITÀ ALL'OSSIGENO DEI SUGHERO MONOPEZZO

Il trattamento superficiale BW riduce significativamente
il trasferimento di ossigeno e la sua deviazione standard (variazione)



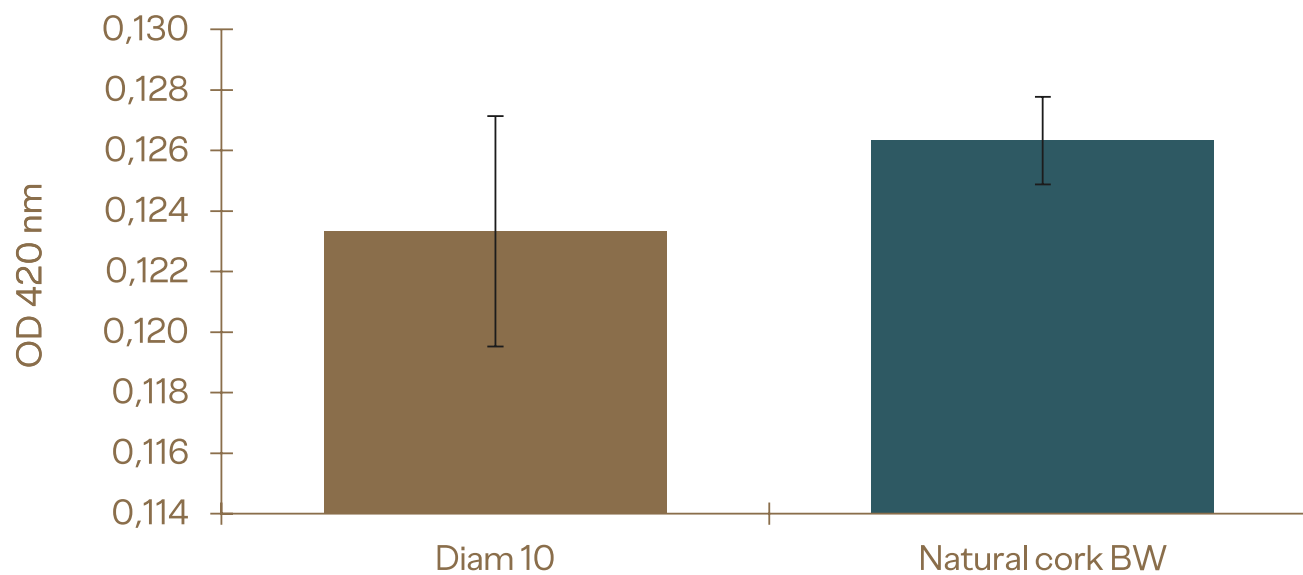
PROVA DI BW IN BORGOGNA

I vini chiusi con tappi BW hanno mostrato livelli di SO₂ molto omogenei



PROVA DI BW IN BORGOGNA

I vini chiusi con trattamento BW mostrano una tonalità di colore molto omogenea a 12 mesi



PROVA DI BW IN BORGOGNA

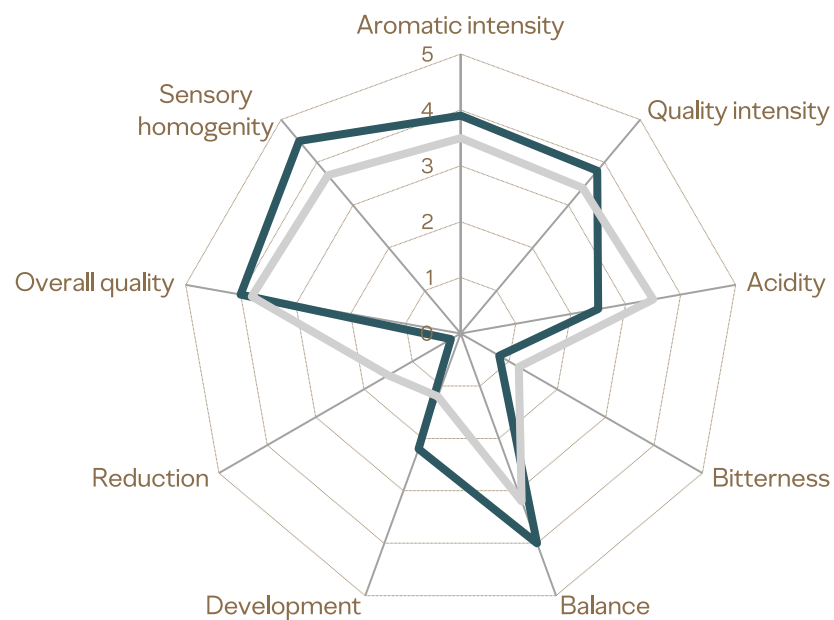
Il sughero naturale offre di norma più alte concentrazioni di aromi fruttati a 12 mesi

Esteri	Sughero monopezzo BW	Sughero tecnici	Unità	Descrittore	Soglia sensoriale
Ethyl isobutyrate	108 ± 22.0	80.4 ± 6.82	µg/L	fruttato	15 µg/L
Ethyl butanoate	228 ± 26.2	207 ± 18.1	µg/L	fragola, mela	20 µg/L
Ethyl 2-methylbutanoate	8.61 ± 1.59	8.14 ± 1.50	µg/L	mela	18 µg/L
Ethyl isovalerate	17.1 ± 2.23	15.4 ± 1.51	µg/L	Dolce, fruttato	3 µg/L
Isoamyl acetate	143 ± 18.1	132 ± 10.1	µg/L	Banana, dolce, fruttato	30 µg/L
Ethyl hexanoate	407 ± 55.7	372 ± 28.1	µg/L	mela, banana	14 µg/L
Hexyl acetate	4.25 ± 0.648	3.61 ± 0.292	µg/L	Ciliegia, pera	1.5 mg/L
Ethyl octanoate	2.03 ± 0.300	1.50 ± 0.211	mg/L	Ananas, dolce	600 µg/L
Phenylethyl acetate	11.4 ± 1.45	10.4 ± 1.07	µg/L	Rosa, violetta	250 µg/L
Ethyl nonanoate	40.7 ± 25.0	30.5 ± 19.6	µg/L	Rosa, fruttato	-
Ethyl decanoate	169 ± 12.6	75.1 ± 16.5	µg/L	Brandy, fruttato	200 µg/L
TOTALE	3170 ± 311 ± 9,8%	2433 ± 294 ± 12,1%	µg/L		

PROVA DI BW IN BORGOGNA

I vini chiusi con tappo di sughero sono stati giudicati con una qualità aromatica superiore e una migliore omogeneità sensoriale.

I vini chiusi con Diam 10 sono stati valutati come più ridotti, acidi e amari



12 mesi

— Natural cork BW
— Diam 10

N = 5 bottiglie

ESPERIENZA DI MERCATO

Diversi produttori di vino in Borgogna e Alsazia riconoscono le prestazioni del BW

Vino all'assaggio dopo 24 mesi		REF	BW	Differenze statistiche
Burgundy Santenay Blanc 2018	Qualità sensoriale	3.2	3.7	sì
	Omogeneità sensoriale	3.1	4.6	sì
Alsace blend Pinot Gris et Pinot Blanc 2018	Qualità sensoriale	3.7	4.3	sì
	Omogeneità sensoriale	3.9	4.6	sì

0 = bassa qualità sensoriale e basso livello di omogeneità tra le 5 bottiglie analizzate per tipo di tappo

5 = alta qualità sensoriale e alto livello di omogeneità tra le 5 bottiglie analizzate per tipo di tappo