



AMORIM  
CORK  
ITALIA

Our world is cork



## TWIN TOP EVO

### Tappo tecnico birondellato

Technical cork stopper with  
two disks

#### Misure / Sizes

H 44 x Ø 24

H 44 x Ø 25

H 49 x Ø 24

#### Lavaggi / Washing

CLEAR, CL0

#### Classifiche / Visual grades

Vintage

Prestige

Classic

## 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.

(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

### Rintracciabilità totale del processo produttivo

Corpo agglomerato in granulato fine e dischi di sughero naturale alle estremità

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

Ottima neutralità sensoriale, con contenuto di TCA rilasciabile pari o inferiore al limite di rilevabilità analitico

Ideale per vini pregiati, con aromi floreali e fruttati, destinati a periodi di invecchiamento fino a 10 anni (H 49) o 5 anni (H 44 o inferiore)

Total traceability of the production process

Agglomerated body in fine granules with a natural cork disc at both ends

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

Excellent sensory neutrality, with releasable TCA content at or below the analytical detection limit

Ideal for high-quality wines, with floral and fruity aromas, designed for periods of aging after bottling up to 10 years (H 49) or up to 5 years (H 44 and lower)

## Specifiche dimensionali / Dimensional specifications

Lunghezza	Length	l ± 1 mm
Diametro	Diameter	d ± 0,4 mm
Ovalizzazione	Ovalisation	≤ 0,3 mm
Dimensione granina	Granules size	1-2 mm
Quantità di sughero	Quantity of cork	min 75 %

## Specifiche chimico-fisiche / Chemical-physical specifications

Umidità	Moisture	4% - 9%
MVA	Apparent Density	250 - 330 Kg/m <sup>3</sup>
Tenore in polvere	Dust content	≤ 0,5 mg/tappo-cork-cork
Tenore in perossidi	Peroxides content	≤ 0,1 mg/tappo-cork
Forza di estrazione media	Average extraction force	15 - 45 daN
TCA <sup>(2)</sup>	TCA	≤ 0,5 ng/l

CO<sub>2</sub> balance<sup>(1)</sup> -297



---

## 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	1,40	mg/O <sub>2</sub>
dopo 12 mesi / up to 12 months	1,50	mg/O <sub>2</sub>
oltre i 12 mesi / after 12 months	0,02	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