

Scheda prodotto

Tappo agglomerato
ADVANTEC® COLOURS

AMORIM
**PER
FOR
MAN
CE**

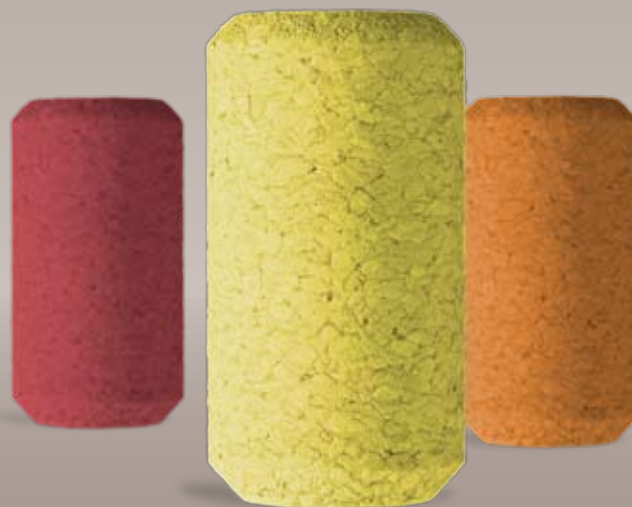


Advantec® Colours

Lanciata nel 2012, la nuova linea Advantec® Colours è rivolta ad un segmento di mercato giovane, destinato a vini e bevande a rapido consumo. Questo innovativo tappo di sughero a base granina ha lo scopo di colpire il consumatore, soddisfacendo le esigenze emergenti del mercato, tramite la combinazione fra il colore vivace del tappo e gli elementi decorativi del prodotto. Advantec® Colours rappresenta sicuramente una soluzione senza rivali grazie all'imbattibile combinazione di prezzo, estetica, prestazioni sensoriali e tecniche.



Garantito da Lorenza De Nardin
Responsabile ufficio qualità



Punti di forza Advantec® Colours

- Granulato 2/5 mm con elevate proprietà elastiche.
- Trattamento brevettato R.O.S.A.® del granulato con enorme potere estrattivo dei composti volatili.
- Rivestimento uniforme di tutta la superficie del tappo rendendolo esteticamente piacevole.
- Rintracciabilità totale.
- Analisi chimica TCA/TBA in gascromatografia nelle varie fasi del processo produttivo.
- Analisi sensoriale per identificazione off flavours.



PLUS

Specifiche tecniche

Dimensioni	Classe	Prove	Caratteristiche e tolleranze	
38 × 23 mm	Standard	Fisiche – meccaniche	Lunghezza	± 1,0 mm
44 × 23 mm			Diametro	± 0,4 mm
			Ovalizzazione	≤ 0,3 mm
			Umidità	4% – 9%
			Massa vol. apparente	250 – 330 kg/m ³
		Fisiche – chimiche	Tenore in perossidi	≤ 0,1 mg/tappo
			Tenore in polvere	≤ 1,5 mg/tappo

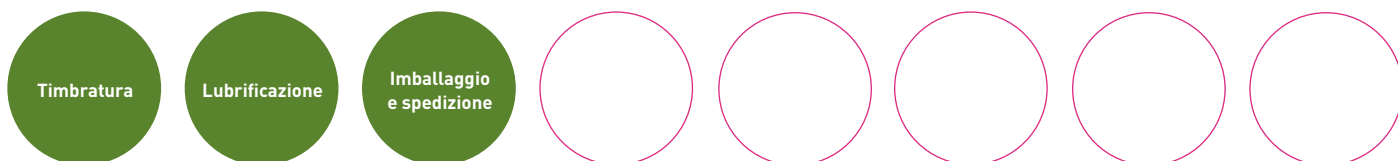
Tipo di bottiglia	Colore	Timbratura		
Bordolese	Nero	Corpo	Testa e rondella	Orientamento
	Rosa	Tipografica		Francese/Italiana
	Bordeaux			
	Giallo			
	Arancio			
	Blu			
	Altri colori su richiesta			

Flusso di produzione

Lavorazione corpo



Lavorazione svolte nella sede Amorim Cork Italia



Raccomandazioni all'utilizzatore

Selezione e conservazione dei tappi

- Verificate che il dimensionamento del tappo sia congruo al volume del collo, alle caratteristiche del vino, alla sua eventuale sovrappressione, alle condizioni di tappatura, stoccaggio e consumo.
- Ordinate i tappi per uso immediato o rapido: non utilizzare tappi rimasti oltre 6 mesi in magazzino.
- Conservate i tappi in un locale ben ventilato con temperatura controllata tra 15 e 25°C e umidità tra 50 e 70%.

Inserimento del tappo

- Verificate che il tappo venga compresso lentamente, fino ad un diametro non inferiore a 15,5 mm.
- Assicuratevi che l'inserimento del tappo sia il più rapido possibile.
- Minimizzate l'umidità all'interno del collo della bottiglia durante la fase di tappatura.

Gestione attrezzature

- Durante l'imbottigliamento, in particolare prima dell'inserimento del tappo, assicuratevi che le attrezzature siano mantenute pulite da polveri residue mediante l'utilizzo di opportuni getti d'aria.
- Verificate che ci sia un appropriato allineamento del pistone e dell'anello di posizionamento.
- Controllate che la tappatrice operi senza scosse, specialmente durante la compressione.
- Pulite regolarmente le superfici delle attrezzature a contatto con il tappo con prodotti privi di cloro.
- Garantite il perfetto attrezzaggio dell'impianto, in funzione della tipologia di tappo da utilizzare.

Conservazione e trasporto del vino

- Dopo la tappatura, tenete la bottiglia in posizione verticale per un minimo di 5 minuti.
- Conservate le bottiglie a temperature comprese tra 15 e 25°C ed umidità del 50 - 70%.
- Tenete la cantina libera da insetti e da sostanze fortemente aromatiche e volatili.
- Trasportate preferibilmente le bottiglie in posizione verticale.

Norme alimentari

- Tutti i prodotti Amorim Cork Italia rispettano rigorosamente la legislazione nazionale ed europea per i materiali a contatto con gli alimenti.



AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
=ISO 9001=

