

Scheda prodotto

---

Tappo agglomerato  
ADVANTEC® NATURE

---

AMORIM  
**PER  
FOR  
MAN  
CE**

---



---

# Advantec® Nature

Il tappo Advantec® Nature è una delle ultime creazioni all'interno della gamma dei tappi tecnici. È un tappo in granina 2/5 mm, rifinito con un piacevole rivestimento naturale di superficie. Questo tappo tecnico rappresenta oggi una delle opzioni più valide in grado di combinare un piacevole aspetto estetico con le ottime caratteristiche di ermeticità e impermeabilità al passaggio dell'ossigeno. Adatto per vini a rotazione rapida (shelf-life indicativa 12/18 mesi), esso rappresenta sicuramente una valida soluzione in termini di prezzo, estetica, prestazioni sensoriali e tecniche.



Garantito da Elena F. Ballof  
*Ufficio Marketing & Design*



# Punti di forza Advantec<sup>®</sup> Nature

- Granulato 2/5 mm con elevate proprietà elastiche.
- Trattamento brevettato R.O.S.A.<sup>®</sup> 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.



## Specifiche tecniche

Dimensioni	Classe	Prove	Caratteristiche e tolleranze	
38 × 23 mm	Standard	<b>Fisiche – meccaniche</b>	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 <sup>3</sup>
		<b>Fisiche – chimiche</b>	Tenore in perossidi	≤ 0,1 mg / tappo
			Tenore in polvere	≤ 1,5 mg / tappo

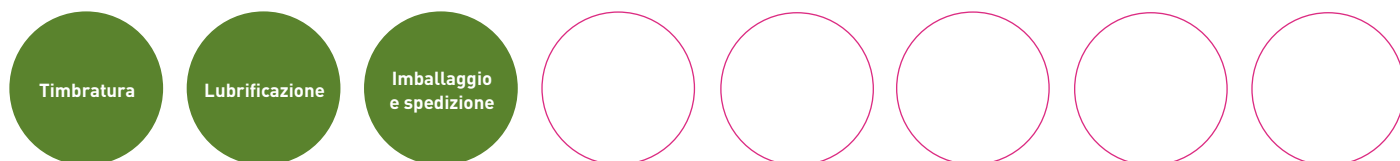
Tipo di bottiglia	Colore	Timbratura		
Bordolese		<b>Corpo</b>	<b>Testa e rondella</b>	<b>Orientamento</b>
		Laser		Francese
		Tipografico		Francese/Italiana

# 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=

