

Scheda prodotto

---

Tappo spumante  
ECO 3/7 MM

---

AMORIM  
**PER  
FOR  
MAN  
CE**

---



AMORIM

---

## Eco 3/7 mm

Questa soluzione tecnica prevede l'utilizzo di un granulato di dimensioni 3/7 mm che rende questo prodotto una delle alternative con rapporto qualità/prezzo veramente conveniente. Dimostra quindi di essere un'ottima soluzione per la tappatura di spumanti a circuito veloce dove il prezzo è un dei fattori cardine.

Il flusso produttivo della granina è il medesimo che caratterizza la produzione del tappo Spark O2®, includendo quindi gli stessi efficaci sistemi di controllo e di sanificazione.



Garantito da Bruna Costacurta  
*Reparto selezione*



# Punti di forza Eco 3/7 mm

- Granulato grosso 3/7 mm.
- Produzione del corpo agglomerato a stampo con test immediato di tenuta alla pressione.
- Rintracciabilità totale.
- Analisi chimica TCA/TBA in gascromatografia nelle varie fasi del processo produttivo.



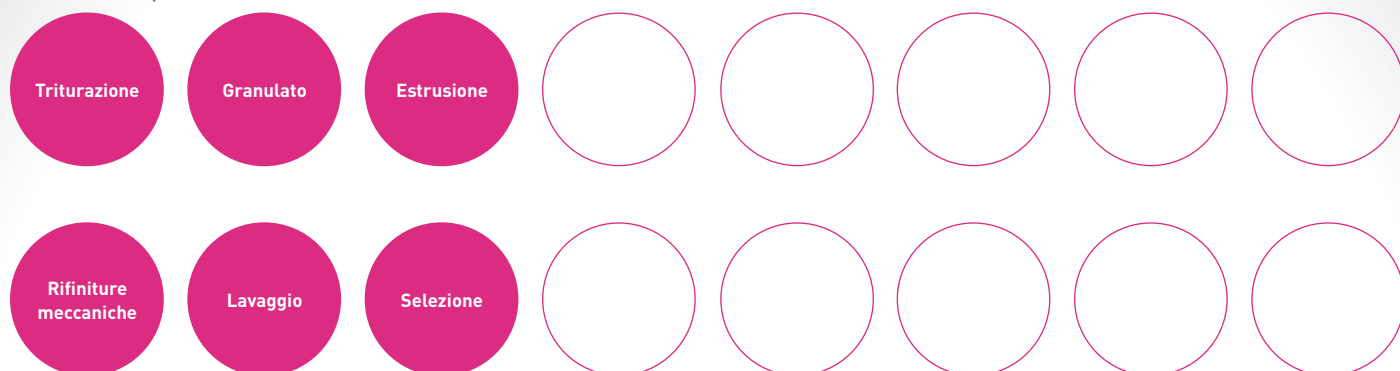
## Specifiche tecniche

Dimensioni	Classe	Prove	Caratteristiche e tolleranze
47 × 29,5 / 30 mm		<b>Fisiche - meccaniche</b>	Lunghezza ± 1,0 mm
			Diametro ± 0,3 mm
			Ovalizzazione ≤ 0,3 mm
			Umidità 4% - 9%
			Massa vol. apparente 230 - 310 kg / m <sup>3</sup>
		<b>Fisiche - chimiche</b>	Tenore in perossidi ≤ 0,1 mg / tappo
			Tenore in polvere ≤ 1,5 mg / tappo

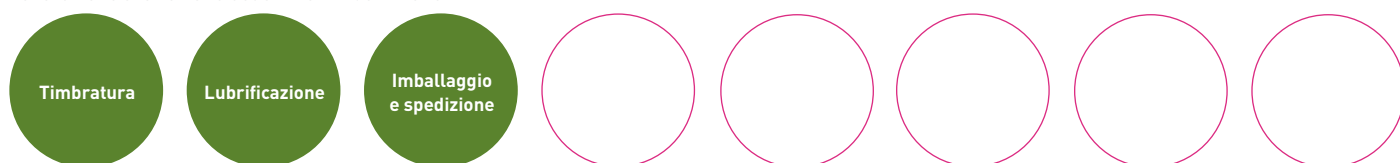
Tipo di bottiglia	Colore	Timbratura	Testa e rondella	Orientamento
Champagnotta	Clean Zero	<b>Corpo</b>	Fuoco	Francese / Italiana
Collio		Fuoco	Fuoco	
Emiliana				
Prosecco				

# 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=

