

Scheda prodotto

Tappo agglomerato
ECO

AMORIM
**PER
FOR
MAN
CE**



AMORIM

Eco

Il tappo Eco è un classico delle nostre chiusure. È un tappo in granina 2/5 mm sottoposto all'innovativo processo di sanificazione R.O.S.A.[®], che ne garantisce le migliori caratteristiche dal punto di vista tecnico e sensoriale. È ideale per vini a rapido consumo (entro 12 mesi dall'imbottigliamento), nei quali il prezzo associato ad una buona performance sono fattori determinanti.



Garantito da Marta Donadel
Back office commerciale



Punti di forza Eco

- Granulato 2/5 mm con elevate proprietà elastiche.
- Rintracciabilità totale.
- Analisi chimica TCA/TBA in gascromatografia nelle varie fasi del processo produttivo.



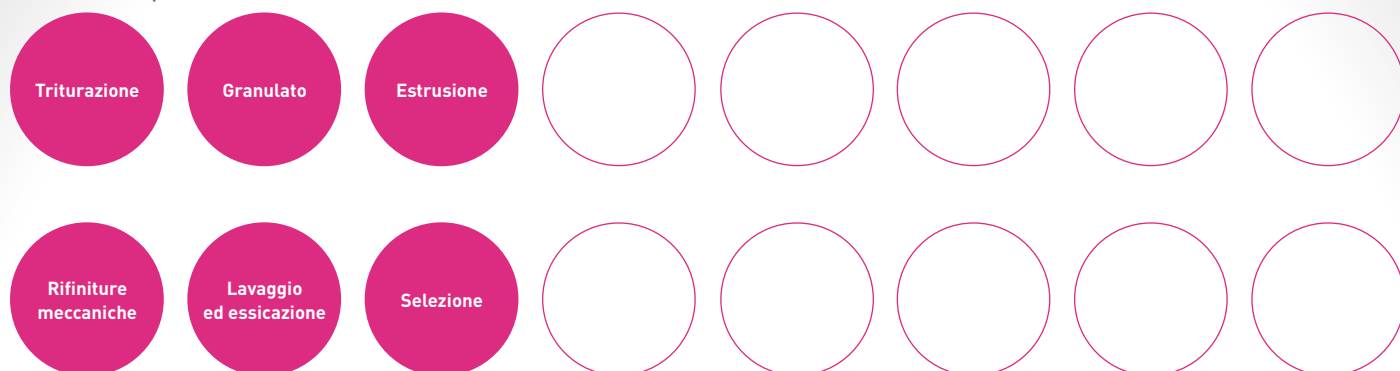
Specifiche tecniche

Dimensioni	Classe	Prove	Caratteristiche e tolleranze	
38 × 24 / 26 mm	Standard	Fisiche – meccaniche	Lunghezza	± 1,0 mm
40 × 27 mm			Diametro	± 0,4 mm
44 × 24 mm			Ovalizzazione	≤ 0,3 mm
			Umidità	4% – 9%
			Massa vol. apparente	250 – 300 kg / m ³
		Fisiche – chimiche	Tenore in perossidi	≤ 0,1 mg / tappo
			Tenore in polvere	≤ 1,5 mg / tappo

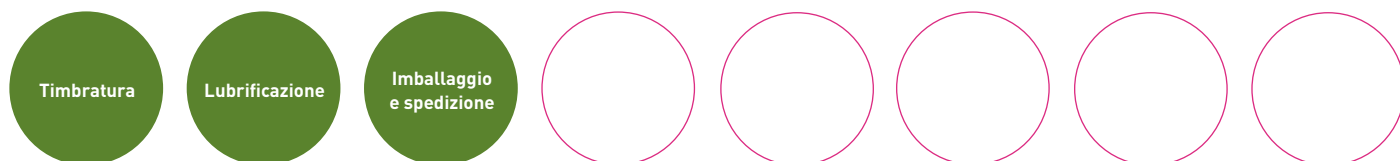
Tipo di bottiglia	Colore	Timbratura	Testa e rondella	Orientamento
Bordolese	Clean 2000	Corpo	Fuoco	Francese / Italiana
Borgognotta	Clean Zero	Fuoco	Fuoco	
Champagnotta		Laser		
Emiliana		Tipografico		
Prosecco				
Renana				

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=

