

Scheda prodotto

Tappo in microgranina
NEUTROCORK® CLASSIC

AMORIM
**PER
FOR
MAN
CE**



AMORIM



NEUTROCORK®

Neutrocork® Classic

Neutrocork® Classic è un tappo tecnico di solida generazione. Rappresenta una pietra miliare all'interno della gamma di prodotti a base granina di diametro ridotto (1-2 mm), garantito da quasi 10 anni di commercializzazione in tutto il mondo.

Si distingue sia per il suo ottimo livello di sanificazione che per la sua grande stabilità strutturale, derivante dalla composizione in micro-granuli di sughero di dimensioni uniformi, pressati in stampi individuali, caratteristiche che lo rendono estremamente ermetico e impermeabile al passaggio dell'ossigeno senza la necessità di inserire all'interno sostanze plastiche espandenti. Tale accorgimento permette al tappo Neutrocork® Classic, di poter superare i test più selettivi e scrupolosi.

Consigliato per i vini di rapido consumo (fino a 24 mesi), è facile da usare e particolarmente adatto per linee di imbottigliamento ad alta velocità.



Garantito da Claudio Marchioni
Responsabile di produzione



Punti di forza Neutrocork® Classic

- Micro granulato 1/2 mm con elevate proprietà elastiche senza utilizzo di microsfero.
- Analisi sensoriale per identificazione off flavours.
- Trattamento brevettato R.O.S.A.® del granulato con enorme potere estrattivo dei composti volatili.
- Rintracciabilità totale.
- Analisi chimica TCA/TBA in gascromatografia nelle varie fasi del processo produttivo.



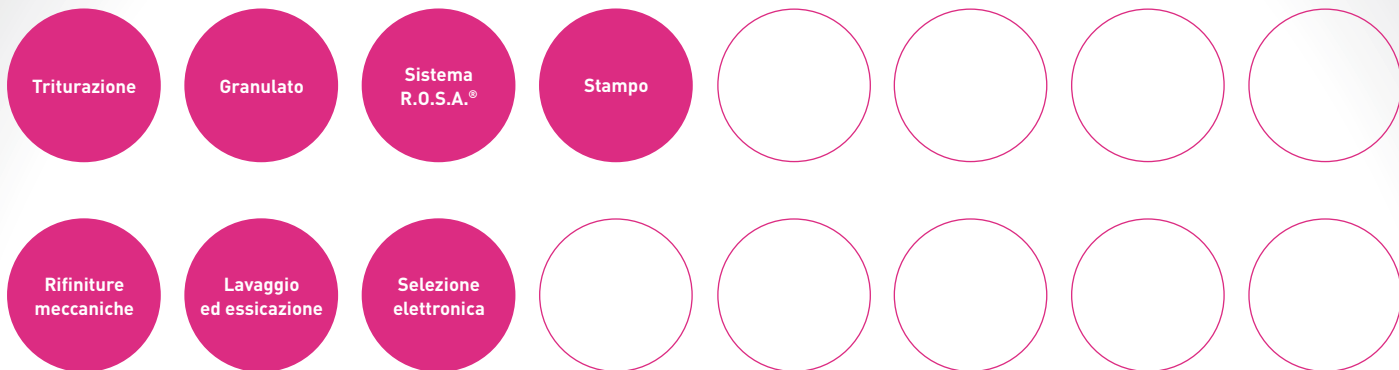
Specifiche tecniche

Dimensioni	Classe	Prove	Caratteristiche e tolleranze
38 × 24 / 25,5 mm	Classic	Fisiche – meccaniche	Lunghezza ± 1,0 mm
42 × 27 mm			Diametro ± 0,4 mm
44 × 24 / 25,5 mm			Ovalizzazione ≤ 0,3 mm
		Umidità 4% – 9%	
		Massa vol. apparente 240 – 320 kg / m ³	
		Fisiche – chimiche	Tenore in perossidi ≤ 0,1 mg / tappo
			Tenore in polvere ≤ 1,5 mg / tappo

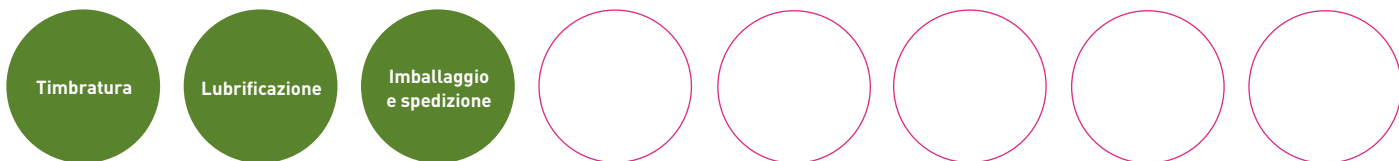
Tipo di bottiglia	Colore	Timbratura	Testa e rondella	Orientamento
Bordolese	Clean 2000 Plus	Corpo		
Borgognotta	Clean 2000	Fuoco		Francese / Italiana
Champagnotta	Clean Zero	Laser		Francese
Emiliana		Tipografico		Francese / Italiana
Prosecco				
Renana				

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=

