

Scheda prodotto

Tappo spumante
SPARK® 01

AMORIM
**PER
FOR
MAN
CE**



Spark® 01

Questo tappo nasce come alternativa al classico Spark® 02.

Il tappo è costituito da un corpo in agglomerato a stampo e da un disco di sughero sottile. Si adatta molto bene sia a spumanti "charmat" che a spumanti "metodo classico", unendo le collaudate e affidabili caratteristiche dello Spark® 02 a un minore impatto economico. Come per lo Spark® 02 i componenti microinquinanti vengono verificati analiticamente 9 volte lungo la filiera produttiva.



Garantito da Jessica Dal Pos
Back office commerciale



Punti di forza Spark® 01

- Granulato grosso 3/7 mm.
- Produzione del corpo agglomerato a stampo con test immediato di tenuta alla pressione.
- Trattamento della rondella con l'esclusivo sistema INOS II® per l'eliminazione delle sostanze volatili presenti nella superficie e nei pori della rondella.
- Rintracciabilità totale.
- Analisi chimica TCA/TBA in gascromatografia nelle varie fasi del processo produttivo con un totale di 9 analisi incrociate durante tutto il processo produttivo.

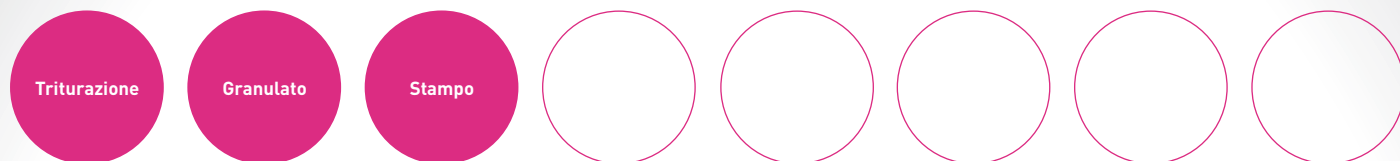


Specifiche tecniche

Dimensioni	Classe	Prove	Caratteristiche e tolleranze	
48 x 30 mm	A-Brand	Fisiche - meccaniche	Lunghezza	± 0,5 mm
			Diametro	± 0,3 mm
			Ovalizzazione	≤ 0,3 mm
			Umidità	4% - 9%
			Massa vol. apparente	230 - 290 kg/m ³
		Fisiche - chimiche	Tenore in polvere	≤ 2 mg / tappo
Tipo di bottiglia	Colore	Timbratura	Testa e rondella	Orientamento
Champagnotta	Clean Zero	Corpo	Fuoco	Francese / Italiana
Collio		Fuoco		
Emiliana				
Prosecco				

Flusso di produzione

Lavorazione corpo



Lavorazione dischi



Lavorazione tappo assemblato



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=

