

Scheda prodotto

Tappo spumante
SPARK® 02

AMORIM
**PER
FOR
MAN
CE**



Spark® 02

Il tappo spumante Spark® 02 rappresenta la chiusura "classica" per eccellenza per vini spumanti. Costituito da un corpo a stampo al quale vengono incollate 2 rondelle, rappresenta oggi la massima affidabilità sia fisico/meccanica che sensoriale. La produzione di questa chiusura si caratterizza dal fatto che tutti i componenti del tappo (granina e rondelle), vengono testati attraverso analisi in gascromatografia ben 9 volte lungo la filiera produttiva, garantendo una perfetta qualità sensoriale che lo rende una ottima soluzione utilizzabile in qualsiasi occasione.



Garantito da Raffaella Sossai
Back office commerciale



Punti di forza Spark® 02

- Granulato grosso 3/7 mm.
- Produzione del corpo agglomerato a stampo con test immediato di tenuta alla pressione.
- Trattamento delle rondelle con l'esclusivo sistema INOS II® per l'eliminazione delle sostanze volatili presenti nella superficie e nei pori delle rondelle.
- 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

48 × 30,5/31 mm

Classe

Extra
Superior
A-Brand
ST/A
ST/B

Prove

Fisiche - meccaniche

Fisiche - chimiche

Caratteristiche e tolleranze

Lunghezza	± 0,5 mm
Diametro	± 0,3 mm
Ovalizzazione	≤ 0,3 mm
Umidità	4% - 9%
Massa vol. apparente	230 - 290 kg/m ³
Tenore in polvere	≤ 2 mg/tappo

Tipo di bottiglia

Champagnotta
Collio
Emiliana
Prosecco

Colore

Clean Zero

Timbratura

Corpo
Fuoco

Testa e rondella

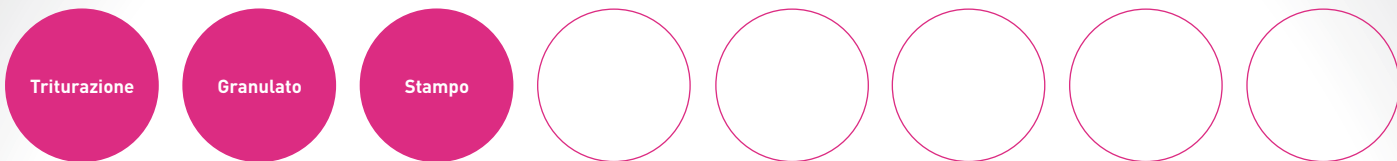
Fuoco

Orientamento

Francese/Italiana

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.



Activité n°014-015

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
=ISO 9001=

