

Scheda prodotto

---

Tappo spumante  
SPARK® RIDOTTO

---

AMORIM  
**PER  
FOR  
MAN  
CE**

---



---

## Spark® Ridotto

Lo sviluppo ed il consolidamento del mercato delle bollicine ha contribuito al fatto che Amorim costruisse un tappo adatto a spumanti e frizzanti con pressione non particolarmente elevata, anche dove per tradizione veniva utilizzato il classico tappo ancorato o "a fungo" (Prosecco e Lambrusco). La realizzazione di questo prodotto segue in modo completo il know-how generato nel corso degli anni per il classico tappo spumante Spark® O2.

Come per il tappo da spumante tradizionale i componenti microinquinanti vengono valutati analiticamente ben 9 volte lungo la filiera produttiva. Il risultato finale è un tappo adeguato ai massimi standard dell'industria dei vini spumanti e frizzanti.



Garantito da Carmen Favero  
*Reparto selezione*



# Punti di forza Spark® Ridotto

- 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.

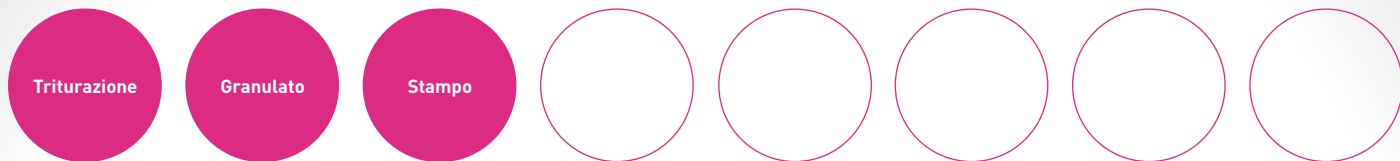


## Specifiche tecniche

<b>Dimensioni</b>	<b>Classe</b>	<b>Prove</b>	<b>Caratteristiche e tolleranze</b>	
47 × 29,5 mm	A-Brand	<b>Fisiche – meccaniche</b>	Lunghezza	± 0,5 mm
	ST/A		Diametro	± 0,3 mm
	ST/B		Ovalizzazione	≤ 0,3 mm
			Umidità	4% – 9%
			Massa vol. apparente	230 – 290 kg/m <sup>3</sup>
		<b>Fisiche – chimiche</b>	Tenore in polvere	≤ 2 mg/tappo
<b>Tipo di bottiglia</b>	<b>Colore</b>	<b>Timbratura</b>	<b>Testa e rondella</b>	<b>Orientamento</b>
Champagnotta	Clean Zero	<b>Corpo</b>	Fuoco	Francese/Italiana
Collio		Fuoco		

# 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=

