

Scheda prodotto

---

Tappo spumante  
DA TIRAGGIO

---

AMORIM  
**PER  
FOR  
MAN  
CE**

---



AMORIM

---

## Tappo spumante da tiraggio

Il tappo spumante da tiraggio è uno speciale tappo per spumante con 2 dischi di sughero naturale, idoneo per tirage di lunghissima durata. Esso garantisce condizioni di sigillatura nei confronti della CO<sub>2</sub> paragonabili a quelle del tradizionale tappo a corona, contestualmente ai vantaggi della perfetta simbiosi con il vino nel tempo che solo il sughero può fornire. La presenza delle rondelle di sughero a contatto con il vino garantisce infatti il mantenimento della freschezza, assicurando nel contempo una ottimale microossigenazione che ottimizza il processo di fermentazione migliorando l'affinamento del vino.



Garantito da Mattia Zanato  
*Reparto timbratura*



# Punti di forza tappo spumante da tiraggio

- Produzione del corpo agglomerato a stampo con garanzia di sigillatura mediante test immediato di tenuta alla pressione fino a 10 bar.
- Rintracciabilità completa del processo produttivo.
- Presenza di 2 rondelle di sughero naturale a contatto diretto con il vino.
- Analisi chimica TCA / TBA in gascromatografi a nelle varie fasi del processo produttivo.
- Analisi sensoriale individuale per la totale eliminazione di TCA e off-flavours.

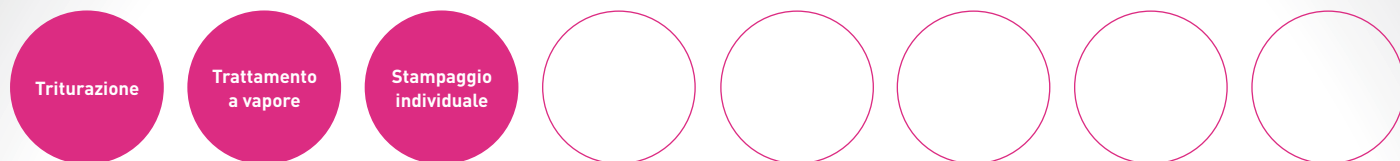


## Specifiche tecniche

Dimensioni	Classe	Prove	Caratteristiche e tolleranze	
48×31 mm	A	<b>Fisiche – meccaniche</b>	Lunghezza	± 0,5 mm
			Diametro	± 0,3 mm
			Ovalizzazione	≤ 0,2 mm
			Spessore rondelle	1 <sup>a</sup> ≥ 4,5 mm 2 <sup>a</sup> ≥ 5,5 mm
			Smussatura	3,5 – 4,5 mm e 45°
			Umidità	4% – 9%
			Massa vol. apparente	260 ± 30 kg / m <sup>3</sup>
		<b>Fisiche – chimiche</b>	Tenore in polvere	≤ 0,3 mg / tappo
			Tenore in perossidi	≤ 0,1 mg / tappo
			Contenuto di TCA	≤ 0,5 mg / tappo
			Impermeabilità ai gas	10 bar
		<b>Sensoriali</b>	Off-flavours	≤ 1%
Tipo di bottiglia	Colore	Timbratura	Testa e rondella	Orientamento
Bottiglia con boga da 29 mm	Clean Zero	<b>Corpo</b> Fuoco	Fuoco	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.



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

