

Scheda prodotto

Tappo tecnico
TWIN TOP (1+1)[®]



AMORIM **PER FOR MAN CE**

Twin Top (1 + 1)[®]

Il tappo Twin Top (1+1)[®] è un tappo tecnico ideale per vini con aromi floreali e fruttati destinati a brevi periodi di permanenza in bottiglia.

Da utilizzare nei vini privi di sovrappressione. Costituito da un disco di sughero naturale ad entrambe le estremità e da un corpo agglomerato, può essere impiegato nelle stesse linee d'imbottigliamento dei turaccioli naturali.



Garantito da Walter Martucci
Responsabile manutenzione



Punti di forza Twin Top (1 + 1)[®]

- Granulato grosso 3/7 mm.
- Trattamento brevettato R.O.S.A.[®] del granulato con forte potere estrattivo dei composti volatili.
- Trattamento delle due 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.



Specifiche tecniche

Dimensioni	Classe	Prove	Caratteristiche e tolleranze
39 × 23,5 mm	Vintage	Fisiche - meccaniche	Lunghezza ± 1,0 mm
44 × 23,5 mm	Prestige		Diametro ± 0,4 mm
	Classic		Ovalizzazione ≤ 0,3 mm
	C		Umidità 4% - 9%
			Massa vol. apparente 250 - 330 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	Fuoco	Francese/Italiana
Borgognotta	Clean 2000	Fuoco	Fuoco	Francese
Renana	Clean Zero	Laser		Francese/Italiana
		Tipografico		

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=

