

Scheda prodotto

Tappo tecnico
TWIN TOP® EVO



AMORIM
**PER
FOR
MAN
CE**

Twin Top® Evo

Twin Top® Evo è la versione avanzata del tradizionale Twin Top®; è un tappo tecnico di elevato valore sia estetico che funzionale, destinato ad un segmento di alto livello.

Ideale per vini privi di sovrappressione, può essere impiegato nelle stesse linee di imbottigliamento del tappi in sughero monopezzo. Costituito da rondelle di sughero pregiato ai due estremi e da un corpo microagglomerato ottenuto mediante produzione a stampo individuale, questo tappo garantisce un'ottima resistenza fisica e meccanica.

È soggetto a rigorosi standard di qualità, incluso il sistema brevettato Amorim R.O.S.A. Hi-Tech, in grado di garantire a questo prodotto un eccezionale livello di neutralità dal punto di vista sensoriale. Il suo elevato potenziale di sigillatura e la sua totale neutralità organolettica lo rendono un prodotto ideale per vini floreali e fruttati, di media e lunga conservazione (da 24 a 36 mesi).



Garantito da Francesca Da Bo'
Responsabile reparto confezionamento



Punti di forza Twin Top® Evo

- Rintracciabilità completa del processo produttivo.
- Corpo costituito da micro granuli da 1 a 2 mm ottenuto a stampo.
- Elevato potere di sigillatura.
- Innovativo sistema di trattamento R.O.S.A. High Tech con forte potere estrattivo dei composti volatili.
- Trattamento delle rondelle con l'esclusivo sistema INOS II® per l'eliminazione delle sostanze volatili presenti sulla superficie e nei pori del sughero.
- Composizione del tappo: due rondelle in sughero mono pezzo e un corpo centrale costituito da 80% granina di sughero e 20% collante idoneo al contatto alimentare.



PLUS

Specifiche tecniche

Dimensioni	Classe	Prove	Caratteristiche e tolleranze
47 / 44 × 24 mm	Vintage	Fisiche – meccaniche	Lunghezza ± 1,0 mm
44 × 25 mm	Prestige		Diametro ± 0,4 mm
			Ovalizzazione ≤ 0,3 mm
			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
			Contenuto di TCA ≤ 0,5 ng / l

Tipo di bottiglia	Colore	Timbratura	Testa e rondella	Orientamento
Bordolese	Clear	Corpo	Fuoco	Francese / Italiana
Borgognotta		Fuoco	Fuoco	Francese
Renana		Lasere		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.



Activité n°014-015

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



Il marchio della
gestione forestale
responsabile