

Scheda prodotto

---

Tappo tecnico  
TWIN TOP PLUS (1+1)<sup>®</sup>

---



AMORIM  
**PER  
FOR  
MAN  
CE**

---

---

## Twin Top Plus (1+1)<sup>®</sup>

Il tappo Twin Top Plus (1+1)<sup>®</sup> è un tappo tecnico di grande valore sia estetico che meccanico ideale per vini con aromi floreali e fruttati destinati a periodi medio / lunghi di permanenza in bottiglia (da 24 a 36 mesi). Da utilizzare nei vini privi di sovrappressione.

Costituito da un disco di sughero naturale di alta qualità ad entrambe le estremità e da un corpo in microgranina, può essere impiegato nelle stesse linee d'imbottigliamento dei turaccioni naturali.



Garantito da Francesca Da Bo'  
*Responsabile reparto confezionamento*



# Punti di forza Twin Top Plus (1+1)<sup>®</sup>

- Granulato fine 0,5/1 mm.
- Trattamento brevettato R.O.S.A.<sup>®</sup> del granulato con forte potere estrattivo dei composti volatili.
- Trattamento della rondella con l'esclusivo sistema INOS II<sup>®</sup> 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 × 24 mm	Vintage	<b>Fisiche – meccaniche</b>	Lunghezza ± 1,0 mm
44 × 24 mm	Prestige		Diametro ± 0,3 mm
			Ovalizzazione ≤ 0,3 mm
			Umidità 4% – 9%
			Massa vol. apparente 240 – 320 kg/m <sup>3</sup>
		<b>Fisiche – chimiche</b>	Tenore in perossidi ≤ 0,1 mg/tappo
			Tenore in polvere ≤ 0,5 mg/tappo

Tipo di bottiglia	Colore	Timbratura	Testa e rondella	Orientamento
Bordolese	Clean 2000 Plus	<b>Corpo</b>		
Borgognotta	Clean 2000	Fuoco	Fuoco	Francese/Italiana
Renana	Clean Zero	Laser		Francese
		Tipografico		Francese/Italiana

# Flusso di produzione

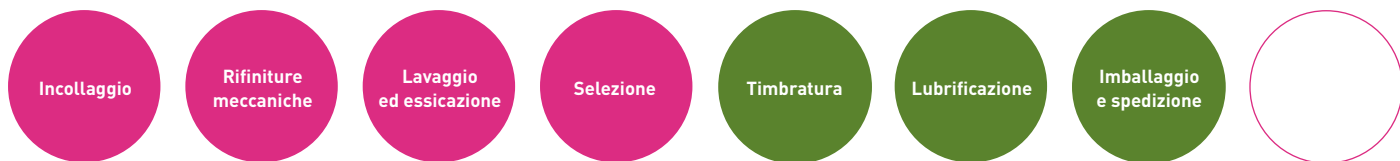
## Lavorazione corpo



## 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=

