

Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

# Italia a Tavola



Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Mercoledì 24 Luglio 2019 | aggiornato alle 17:45 | 60097 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LIFESTYLE

VIDEO LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

A LUGLIO E AGOSTO,  
NELLO SHOWROOM DI ZANICA,  
UNO SCONTO DEL 20% SU BRAND SELEZIONATI.

Una rivoluzione in cucina.  
L'induzione secondo  
Baldassare Agnelli.

PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE

HOME ATTREZZATURE **CONTENITORI e TAPPI**



## NdTech di Amorim Cork rivoluziona il mondo degli spumanti

Publicato il 24 Luglio 2019 | 11:47

**L**a celebre tecnologia di controllo qualità individuale del tappo in sughero monopezzo, rivoluzione nel packaging del vino, aumenta ora le opportunità per i suoi clienti. 250 cantine l'hanno scelta nel 2017. Nel 2018 i numeri sono ulteriormente raddoppiati. con una linea specifica dedicata al mondo delle bollicine. Ndtech Spumante è una versione progettata per garantire un'esperienza sensoriale unica a chi si affida alla superiorità della Natura per la tutela dei propri vini.



Ndtech spumante

Send up to  
**5.000€**  
every 3 days

Complete your ID verification today to start sending more. Send it well.

Western Union

Learn more



Una soluzione nata e sviluppata a partire dai sentori di mercato tra le maison francesi, segmento in cui l'espressività sensoriale del vino è un elemento identitario fondamentale. Rivolgersi alla natura è stato per loro spontaneo e altrettanto spontaneamente la natura ha risposto. È nato così il tappo da spumante "supremo": eccellente come i vini che va a sigillare, arricchito dalla garanzia che **Amorim Cork Italia** certifica attraverso il sistema avanguardistico di Ndtech. Una tecnologia diversa da quella sinora conosciuta, dato che il tappo da spumante viene realizzato con accoppiamento di rondelle e corpo in granulato. Ad entrare nella camera sono solo le rondelle, sia in fase di incubazione (riscaldamento) sia in fase di analisi. Un processo impegnativo, che richiede precisione tecnologica.

Dichiara in merito l'ad di **Amorim Cork Italia Carlos Veloso dos Santos**: «Anche in Italia, la crescente richiesta di Ndtech, ad esempio nel mercato del metodo Classico, rappresenta un segnale fondamentale di come l'innovazione di controllo qualità individuale, nostro brevetto esclusivo, sia ormai il tappo di riferimento per i vini importanti, da sempre legati storicamente al sughero. Il nostro rivoluzionario sistema conferma, in questa maniera, di essere a tutti gli effetti un'avanguardia scientifica per le chiusure del futuro, rivoluzionando il concetto di tutela del vino, con Tca non rilevabile».

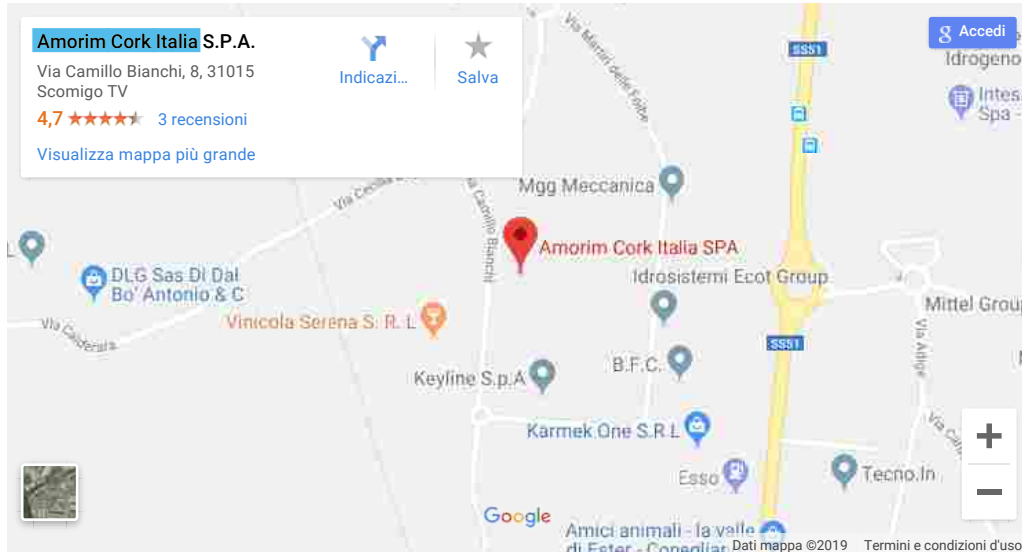
Un sistema innovativo di gascromatografia che consente di campionare e selezionare rapidamente uno ad uno i tappi, nato nel mondo del monopezzo, in tre varianti di misure: da 49x24 mm, 49x25 mm e 49x26 mm, ora trova una nuova evoluzione nella versione Spumante e anche nelle tempistiche, ulteriormente velocizzate. Sono ben 84 i gascromatografi in azione, che lavorano 24 ore al giorno per 365 giorni. L'ultima avanguardia **Amorim** dimostra così come il sughero naturale sia capace di offrire una performance sensoriale inedita ai vini importanti, anche dal punto di vista tecnologico. Chi cerca il tappo perfetto, vuole un alleato adeguato e chiede ad **Amorim Cork Italia** di certificare un equilibrio d'eccellenza: quello tra il rituale della stappatura e un'avanguardia scientifica senza pari. Una tecnologia preziosa, che ben fa comprendere come la chiusura del vino per eccellenza del XXI secolo abbia conquistato da subito i mercati vitivinicoli mondiali: perché l'esperienza che ne deriva è

**LA FARINA**

la migliore, in termini di affidabilità, che si possa trovare sul mercato della vinificazione.

Per informazioni: [www.amorimcork.com](http://www.amorimcork.com)

HOME > ATTREZZATURE > CONTENITORI e TAPPI > NdTech di Amorim Cork rivoluziona il mondo degli spumanti - Italia a Tavola



- TAPPI
- CHIUSURE
- CONTENITORI
- AMORIM CORK
- TAPPO
- BOTTIGLIA
- VINO
- CANTINA
- SPUMANTE
- CARLOS VELOSO DOS SANTOS

SCRIVI UN COMMENTO

ARTICOLI CORRELATI



**Il bilancio di Amorim Cork 2018**  
Volume d'affari in crescita dell'8%



**Amorim Cork Italia custode del welfare**  
C'è attenzione al tema dell'"uomo"



**Climate Change Leadership**  
Partnership con Amorim Cork Italia



**Amorim investe sul sughero in Portogallo**  
50mila ettari di foresta per il futuro

Mostra più articoli >

ARTICOLI RECENTI



**Il cibo unisce Italia e Cina**  
Patto di gusto sulla Via della Seta



**Scoprire la natura correndo**  
Atleti in quota a La Thuile



**Castelas, l'olio evo di Saint-Rémy**  
nasce dal ritorno alle proprie radici



**Bergamo, il 6° Food Film Fest**  
mette il cibo sotto i riflettori