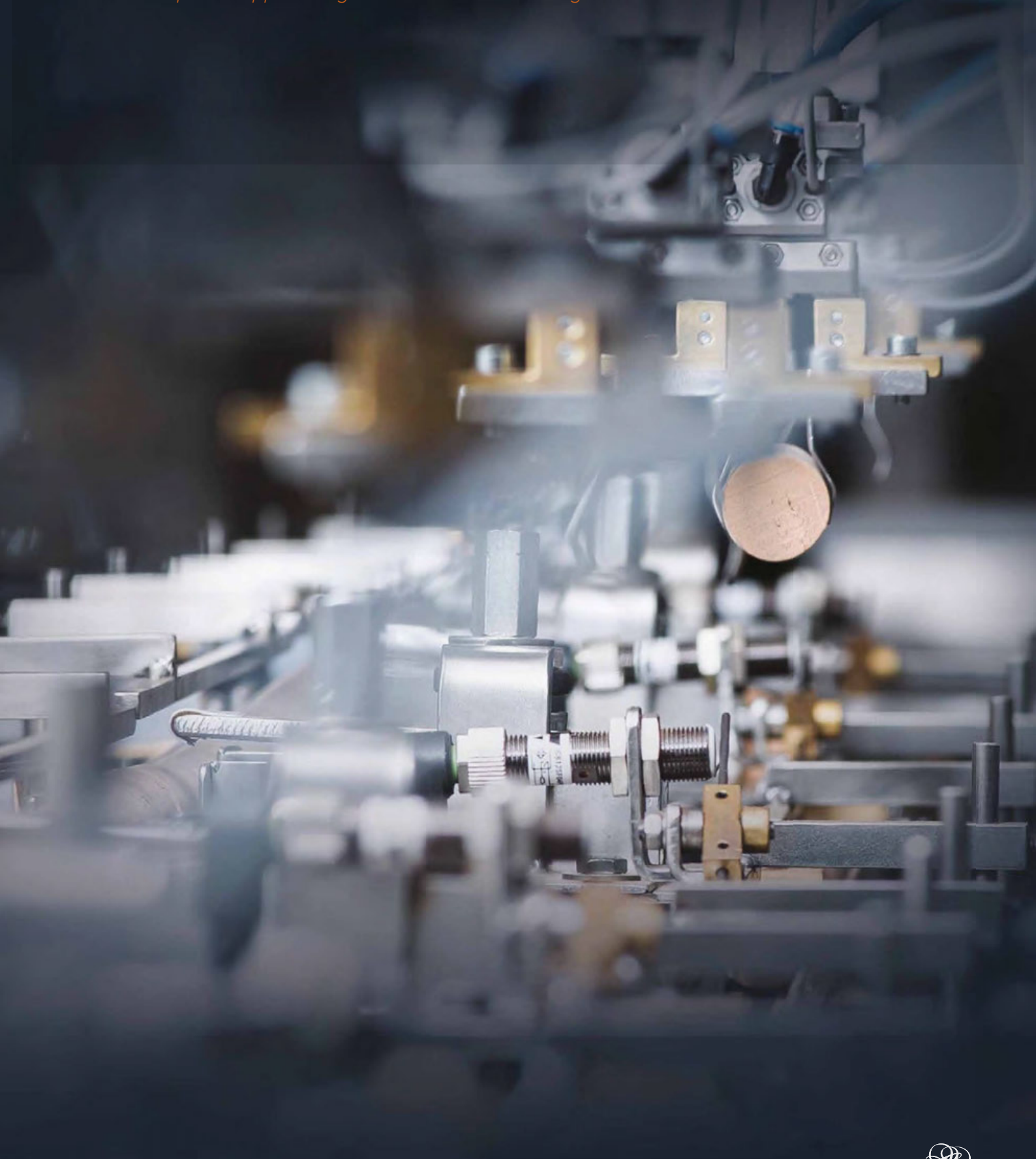


# NDtech<sup>®</sup>

*Il primo tappo di sughero naturale al mondo garantito con TCA non rilevabile\**



\*contenuto di TCA rilasciabile al di sotto del limite di quantificazione di 0,5 ng/l; analisi effettuata in conformità con la norma ISO 20752

# IL MIGLIOR TAPPO DA VINO AL MONDO, OGGI SEMPLICEMENTE PERFETTO

Amorim è orgogliosa di presentare NDtech, una tecnologia di screening per il controllo di qualità individuale dei tappi di sughero naturale monopezzo, in grado di garantire il primo tappo al mondo con TCA non rilevabile\*

PROVE	CARATTERISTICHE	SPECIFICHE
FISICHE — MECCANICHE	LUNGHEZZA (l)	l ± 1,0 mm
	DIAMETRO (d)	d ± 0,5 mm
	OVALIZZAZIONE	≤ 0,7 mm
	UMIDITÀ	4% — 8%
	FORZA DI ESTRAZIONE	20 — 40 daN
SOSTANZE CHIMICHE	TENORE DI PEROSSIDI	≤ 0,1 mg/tappo
	TENORE DI POLVERE	≤ 1,5 mg/tappo
	2, 4, 6 - TRICLOROANISOLO (TCA)	< 0,5 ng/L*
VISUALE	CLASSE VISUALE (1)	Riferimento ≥ -5%
OTR** totale del periodo (velocità di trasmissione dell'ossigeno)	60 MESI	2,8 mg/tappo
	36 MESI	2,7 mg/tappo
	24 MESI	2,6 mg/tappo

(1) Deviazione rispetto al campione di riferimento  
Metodi di campionamento dei tappi in conformità con la norma ISO 2859 — Prodotti di Sughero

\*Contenuto di TCA rilasciabile al di sotto del limite di quantificazione di 0,5 ng/L; analisi effettuata in conformità con la norma ISO 20752

\*\* Valori di OTR (Velocità di Trasmissione dell'Ossigeno) determinato secondo il metodo descritto in "Lopes, P.; Saucier, C.; Glories, Y. Nondestructive colorimetric method to determine the oxygen diffusion rate through closures used in winemaking". J. Agric. Food Chem. 2005, 53, 6967-6973

Norme Alimentari  
Tutti i prodotti Amorim rispettano la regolamentazione e la legislazione esistente (Europea e FDA — Food and Drug Administration) per i prodotti a contatto con i generi alimentari



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



Si prega di controllare l'aggiornamento delle schede tecniche del prodotto, in quanto il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

## RACCOMANDAZIONI PER L'UTILIZZATORE

### Selezione e stoccaggio dei tappi:

Amorim può suggerire la misura del tappo più adeguata sulla base dello studio del profilo interno del collo della bottiglia, delle caratteristiche del vino e delle condizioni di imbottigliamento, stoccaggio, trasporto e consumo

Ordinate i vostri tappi per uso immediato o rapido  
Non superare i 6 mesi a partire dalla data di produzione

Conservare i tappi nel loro imballaggio originale, in un luogo ben ventilato, con temperatura controllata fra i 15° e i 25° e con umidità fra il 50% e il 70%

Non lasciare aperte le casse/ i sacchi contenenti i tappi rimanenti

### Condizioni di tappatura:

Assicurarsi che eventuali particelle di polvere siano eliminate prima della tappatura

Assicurarsi che il tappo in sughero sia compresso correttamente fino a un diametro minimo di 15,5 mm

Assicurarsi che l'inserimento del tappo sia il più rapido possibile

Per colli di bottiglia standard, il tappo dovrà essere inserito ad 1 mm sotto la sommità del collo

Minimizzare l'umidità all'interno del collo di bottiglia

Lo spazio fra il tappo ed il vino a 20°C dovrà essere di almeno 15 mm

Non lasciare i tappi nell'alimentatore e nelle canaline di discesa del tappatore per evitare polvere

Utilizzare sempre tappi con una lubrificazione di superficie adatta al tipo di vino, di imbottigliamento e di bottiglia selezionata

È necessario creare un vuoto per evitare pressioni interne

### Mantenimento dell'attrezzatura:

Mantenere le ganasce di tappatura libere da tacche e segni d'usura

Garantire l'allineamento appropriato del pistone e dell'anello di posizionamento

Assicurarsi che la tappatrice operi senza scosse specialmente durante la compressione

Pulire regolarmente le superfici a contatto col tappo con prodotti privi di cloro

Accertarsi che gli strumenti siano adeguati ai tappi e alla bottiglia in uso

### Stoccaggio e trasporto del vino:

Dopo l'imbottigliamento, tenere la bottiglia in posizione verticale per un minimo di 10 minuti

Le condizioni ideali di conservazione delle bottiglie sono di 12-18°C ad un'umidità del 50-70%

Tenere la cantina libera da insetti

Le bottiglie dovranno essere trasportate in posizione verticale

L'immagazzinamento non deve avvenire in stabilimenti con esposizione alla luce solare, in ambienti riscaldati o a contatto diretto con il suolo