

Imbottigliamento

IMPIANTI BEVANDE PRODOTTI EXPORT SOSTENIBILITÀ PACKAGING & DESIGN



Home > Packaging prodotti > NDtech® Spumante di Amorim Cork Italia: il tappo in sughero per le...

Packaging prodotti

NDtech® Spumante di Amorim Cork Italia: il tappo in sughero per le bollicine

Paola Pagani 17 luglio 2019

In Italia oltre 250 cantine hanno voluto NDtech® nel 2017, cinque volte tanto rispetto all'anno precedente, e nel 2018 i numeri sono ulteriormente raddoppiati. La celebre tecnologia di controllo qualità individuale del tappo in sughero monopezzo, rivoluzione nel packaging del vino ad opera di Amorim Cork, aumenta ora le opportunità per i suoi clienti con una linea specifica dedicata al mondo delle bollicine, **NDtech® Spumante**.



LEGGI LA RIVISTA



5/2019

4/2019

3/2019

[Edicola Web](#)

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Il futuro della birra in Italia
 Prospettive e opportunità per una filiera in evoluzione
 19 giugno 2019, ore 10
 Palazzo della Cultura Tecniche Nuove
 Via Eritrea 21 – Milano

[Partecipa al convegno](#)

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 l'a.d. 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 mono pezzo, in tre varianti di misure: da 49x24mm, x25mm e x26mm, 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.

PROSSIMI EVENTI

Simeis – Salone Internazionale macchine per enologia e imbottigliamento
19 novembre - 22 novembre

Vedi Tutti gli Eventi >

Richiedi maggiori informazioni

Nome*

Cognome*

Azienda

E-mail*

Telefono

Oggetto

Messaggio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

698060