



AgriCommercio

ColtureProtette

@Confederzista

ASSOCIAZIONE DI FRUTTICOLTURA

IZ

MMA

nova

OlivoeOlio

Pasdopie in verde

INSTITO DI SUINICOLTURA

@grasvito

Accedi / Registrati



tecniche nuove

Menu



Abbonati / Rinnova

Agrometeo  
by  
syngenta

Vigneto Cantina Mercato News Legislazione & Normativa Protagonisti Ricerca

Home > Notizie dalle aziende > Amorin NDtech celebra l'eccellenza con una versione dedicata al vino spumante

Notizie dalle aziende

# Amorin NDtech celebra l'eccellenza con una versione dedicata al vino spumante

Di Redazione VQ 22 Luglio 2019

## E-magazine

Tecniche, prodotti e servizi dalle aziende



## Catalogo Aziende e Prodotti

Un modo semplice per cercare un'azienda o un prodotto!

Cerca adesso

## L'Esperto risponde

I consigli di Terra e Vita agli agricoltori

Cerca adesso

## AgriAffaires

Acquisto e vendita macchinari agricoli



NDtech è un valore aggiunto, unico e imbattibile oggi anche per Spumanti e Champagne: rende estremo il livello di sicurezza dei tappi in sughero naturale già migliori al mondo

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 è una versione progettata per garantire un'esperienza sensoriale unica a chi si affida alla superiorità della Natura per la tutela dei propri vini.

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.

**Carlos Veloso dos Santos**, l'amministratore delegato di **Amorim Cork Italia**, dichiara in merito: «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 49x24mm, x25mm e x26mm, ora trova una nuova evoluzione nella versione Spumante e anche nelle tempistiche, ulteriormente velocizzate.

*Carlos Veloso dos Santos, l'amministratore delegato di Amorim Cork Italia*

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

**TAG** Amorin Innovazione tecnologica spumante tappi in sughero

 Mi piace 0

#### Articoli correlati

*Una Fabbrica di idee*

*Enoforum 2019 da record*

*Quando il quaderno di campagna diventa semplice*



#### LASCIA UN COMMENTO

Commento:

Nome:\*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.