

Scheda prodotto

---

Tappo in microgranina  
NEUTROCORK  
PREMIUM HIGH TECH®

---

AMORIM  
**PER  
FOR  
MAN  
CE**

---



AMORIM



NEUTROCORK®  
HIGH TECH

---

# Neutrocork Premium High Tech®

Il tappo Neutrocork Premium High Tech® è l'ultima evoluzione del tappo Neutrocork® che garantisce performance assolute per vini di media / veloce rotazione (12 / 24 mesi).

Questa chiusura tecnica di nuova generazione sfrutta il sistema di sanificazione a vapore brevettato R.O.S.A. High Tech®, nato dall'evoluzione del precedente sistema di trattamento R.O.S.A.®, offrendo una sanificazione ancora più in profondità nella struttura cellulare del sughero, eliminando le sostanze volatili potenzialmente presenti senza operare in maniera invasiva, mantenendo nel contempo inalterate le caratteristiche naturali del sughero, anche se in micro-granuli, senza la necessità di inserire all'interno sostanze plastiche espandenti. Tale accorgimento permette al tappo Neutrocork Premium High Tech®, di poter superare i test più selettivi e scrupolosi, si caratterizza inoltre per la sua grande stabilità strutturale, per le elevate performance fisico/meccaniche che derivano dalla sua composizione di micro-granuli di sughero di dimensioni uniformi, pressati in stampi individuali.



Garantito da Filipe Loureiro  
*Direttore industriale*



# Punti di forza Neutrocork Premium High Tech®

- Micro granulato di 1/2 mm ad elevate proprietà elastiche senza l'utilizzo di microsfele.
- Trattamento di sanificazione della granina brevettato R.O.S.A. High Tech® con l'utilizzo di vapore ad alte temperature e aumento del tempo di esposizione della stessa al vapore.
- Rintracciabilità totale.
- Analisi chimica TCA/TBA in gascromatografia nelle varie fasi del processo produttivo.
- Analisi sensoriale per identificazione off flavours.
- Composizione del tappo: 80% granina di sughero e 20% collante idoneo al contatto alimentare.



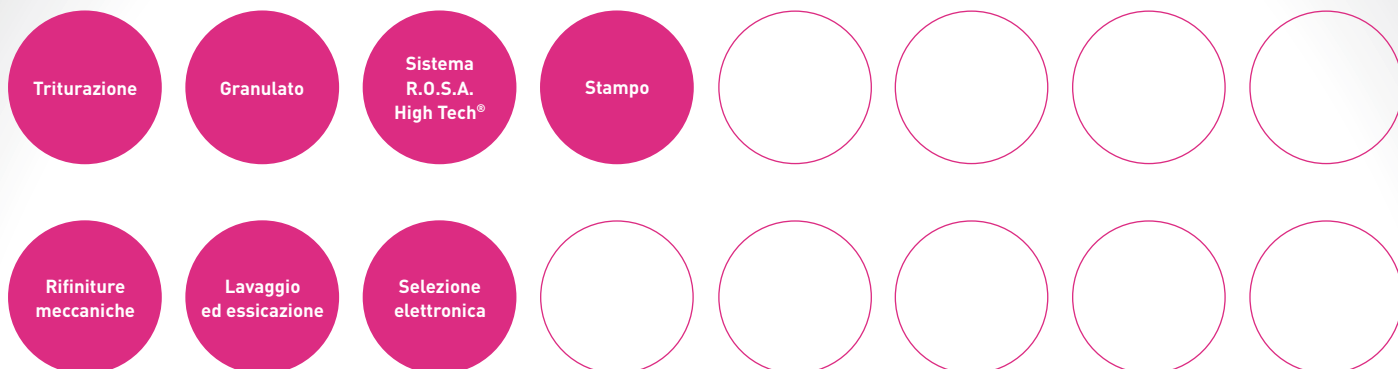
## Specifiche tecniche

Dimensioni	Classe	Prove	Caratteristiche e tolleranze
38 × 24 mm	Premium	<b>Fisiche – meccaniche</b>	Lunghezza ± 1,0 mm
44 × 24 / 25,5 mm			Diametro ± 0,4 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 ≤ 1,5 mg / tappo
			Valore TCA ≤ 0,5 ng / l

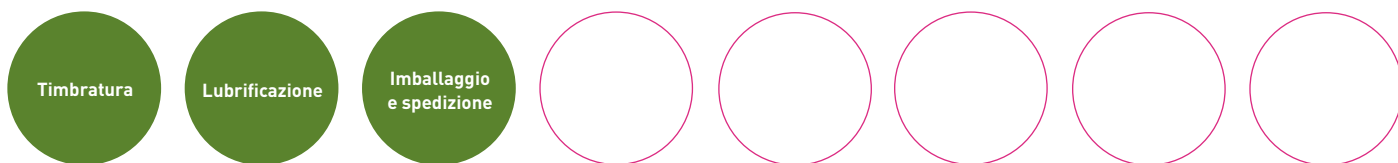
Tipo di bottiglia	Colore	Timbratura	Testa e rondella	Orientamento
Bordolese	Clean 2000 Premium	<b>Corpo</b>		
Renana		Fuoco		Francese / Italiana
		Laser		Francese
		Tipografico		Francese / Italiana

# Flusso di produzione

## Lavorazione corpo



## 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.



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

