

Scheda prodotto

Tappo spumante
SPARK ONE®

AMORIM
**PER
FOR
MAN
CE**



S0

Spark One®

Lo Spark One® è un tappo ad elevate prestazioni, concepito per vini spumanti di veloce rotazione; esso fornisce elevate prestazioni meccaniche assieme ad una ottima robustezza e resistenza alla pressione. La sua struttura esclusiva, costituita da un corpo agglomerato in microgranuli di dimensioni da 1 a 2 mm, lo rende estremamente elastico senza necessità di utilizzo di elastomeri artificiali, cosa che conferisce a questo tappo una eccezionale capacità di sigillatura. La sua struttura estremamente compatta ed elastica ne garantisce un comportamento ottimale durante il processo di imbottigliamento, prevenendo totalmente le rotture e la formazione di briciole. La realizzazione di questo prodotto si avvale pienamente del know-how acquisito negli anni da Amorim, inclusi i vantaggi derivanti dall'esclusivo sistema R.O.S.A.® per l'eliminazione degli off-flavours, assicurando in tal modo la sua totale neutralità dal punto di vista organolettico.



S1

Punti di forza Spark One®

- 80% di micro-granuli di sughero, senza aggiunta di microsferi.
- Elevata elasticità e capacità di sigillatura.
- Eccellente resistenza meccanica.
- Esclusivo Sistema di sanificazione brevettato, R.O.S.A.®, mediante uso di vapore ad alte temperature per l'eliminazione degli off-flavours.
- Analisi chimica TCA/TBA in gascromatografia nelle varie fasi del processo produttivo.
- Tracciabilità totale.



PLUS

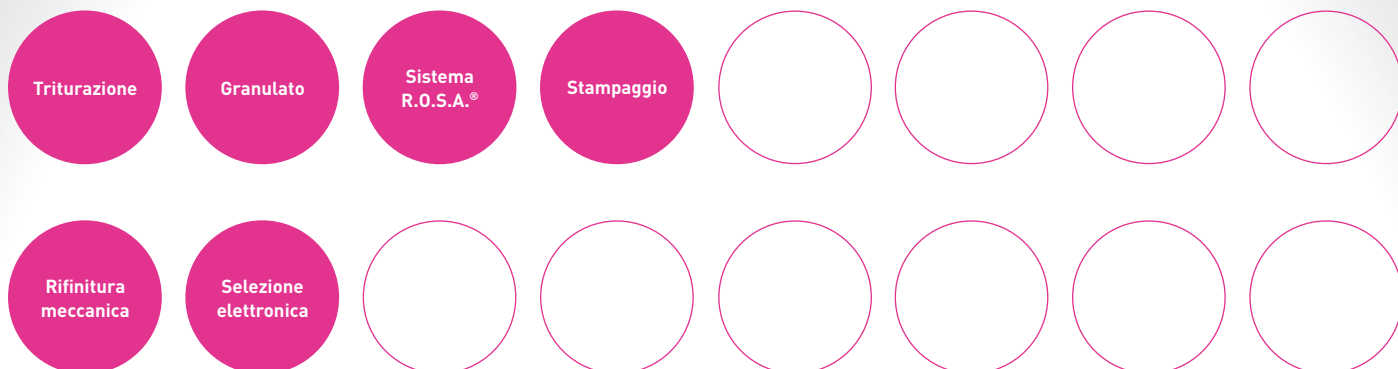
Specifiche tecniche

Dimensioni	Classe	Prove	Caratteristiche e tolleranze
48 × 30,5 mm		Fisiche – meccaniche	Lunghezza ± 0,5 mm
			Diametro ± 0,3 mm
			Ovalizzazione ≤ 0,3 mm
			Umidità 4% – 8%
			Massa vol. apparente 255 – 285 kg / m ³
		Fisiche – chimiche	Tenore in perossidi ≤ 0,1 mg / tappo
			Tenore in polvere ≤ 1 mg / tappo
			Contenuto di TCA ≤ 1,0 ng/l

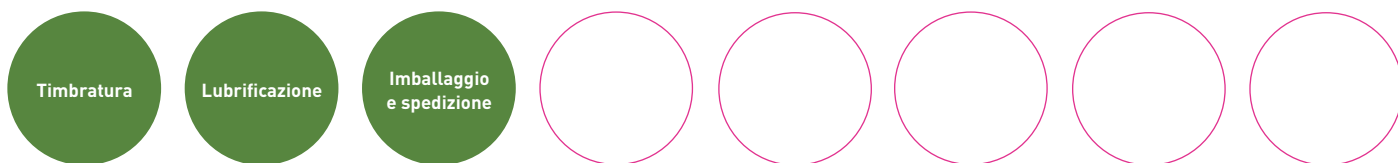
Tipo di bottiglia	Colore	Timbratura		
Champagnotta	Clean Zero	Corpo	Testa e rondella	Orientamento
Collio		Fuoco	Fuoco	Francese / Italiana
Emiliana				
Prosecco				

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=

