

Scheda prodotto

Tappo tecnico
TWIN TOP® 02
FRIZZANTE

AMORIM
**PER
FOR
MAN
CE**



Twin Top® 02 Frizzante

Il tappo Twin Top® 02 Frizzante è un tappo tecnico concepito per l'utilizzo in condizioni di vino con sovrappressione. Ideale per vini che devono mantenere anche in difficili condizioni di stoccaggio, e su mercati molto distanti dal luogo di produzione, il gas derivante dalla fermentazione.

Costituito da due dischi di sughero naturale ad una sola delle estremità, deve essere impegnato in linee di imbottigliamento ove sia presente un gruppo di orientamento.



Garantito da Monia Pelà
Responsabile Timbratura



Punti di forza Twin Top® 02 Frizzante

- Granulato grosso 3/7 mm.
- Trattamento brevettato R.O.S.A.® del granulato con forte potere estrattivo dei composti volatili.
- Trattamento delle 2 rondelle con l'esclusivo sistema INOS II® per l'eliminazione delle sostanze volatili presenti nella superficie e nei pori delle rondelle.
- Rintracciabilità totale.
- Analisi chimica TCA/TBA in gascromatografia nelle varie fasi del processo produttivo.



Specifiche tecniche

| Dimensioni | Classe | Prove | Caratteristiche e tolleranze |
|---------------------|--------|-----------------------------|--|
| 42 x 26,5 / 27,5 mm | AA | Fisiche - meccaniche | Lunghezza ± 1,0 mm |
| | A | | Diametro ± 0,3 mm |
| | B | | Ovalizzazione ≤ 0,3 mm |
| | C | | Umidità 4% - 9% |
| | | Fisiche - chimiche | Massa vol. apparente 230 - 310 kg / m ³ |
| | | | Tenore in perossidi ≤ 0,1 mg / tappo |
| | | | Tenore in polvere ≤ 1,5 mg / tappo |

| Tipo di bottiglia | Colore | Timbratura | Testa e rondella | Orientamento |
|-------------------|-----------------|--------------|------------------|---------------------|
| Bordolese | Clean 2000 Plus | Corpo | Fuoco | Francese / Italiana |
| Borgognotta | Clean 2000 | Fuoco | Fuoco | Francese |
| Emiliana | Clean Zero | Laser | | Francese / Italiana |
| Prosecco | | Tipografico | | |
| Renana | | | | |

Flusso di produzione

Lavorazione corpo



Lavorazione dischi



Lavorazione tappo assemblato



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=

