

Scheda prodotto

Tappo tecnico
TWIN TOP® (1+1)
FRIZZANTE

AMORIM
**PER
FOR
MIAN
CE**



AMORIM

Twin Top® (1+1) Frizzante

Il tappo Twin Top® (1+1) Frizzante è un tappo tecnico concepito per l'utilizzo in condizioni di vino con sovrappressione. È ideale per vini che devono mantenere anche in difficili condizioni di stoccaggio il gas derivante dalla fermentazione.

Costituito da un disco di sughero naturale ad entrambe le estremità e da un corpo agglomerato.



Garantito da Antonio Bottone
Responsabile lubricazione



Punti di forza Twin Top® (1+1) 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 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.
- Analisi sensoriale per identificazione off flavours.



Specifiche tecniche

Dimensioni	Classe	Prove	Caratteristiche e tolleranze	
39 × 26 / 27 mm	AA	Fisiche – meccaniche	Lunghezza	± 1,0 mm
39 × 25 mm (su richiesta)	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		
Borgognotta	Clean 2000	Fuoco	Fuoco	Francese / Italiana
Emiliana	Clean Zero	Laser		Francese
Prosecco		Tipografico		Francese / Italiana
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.



Activité n°014-015

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

