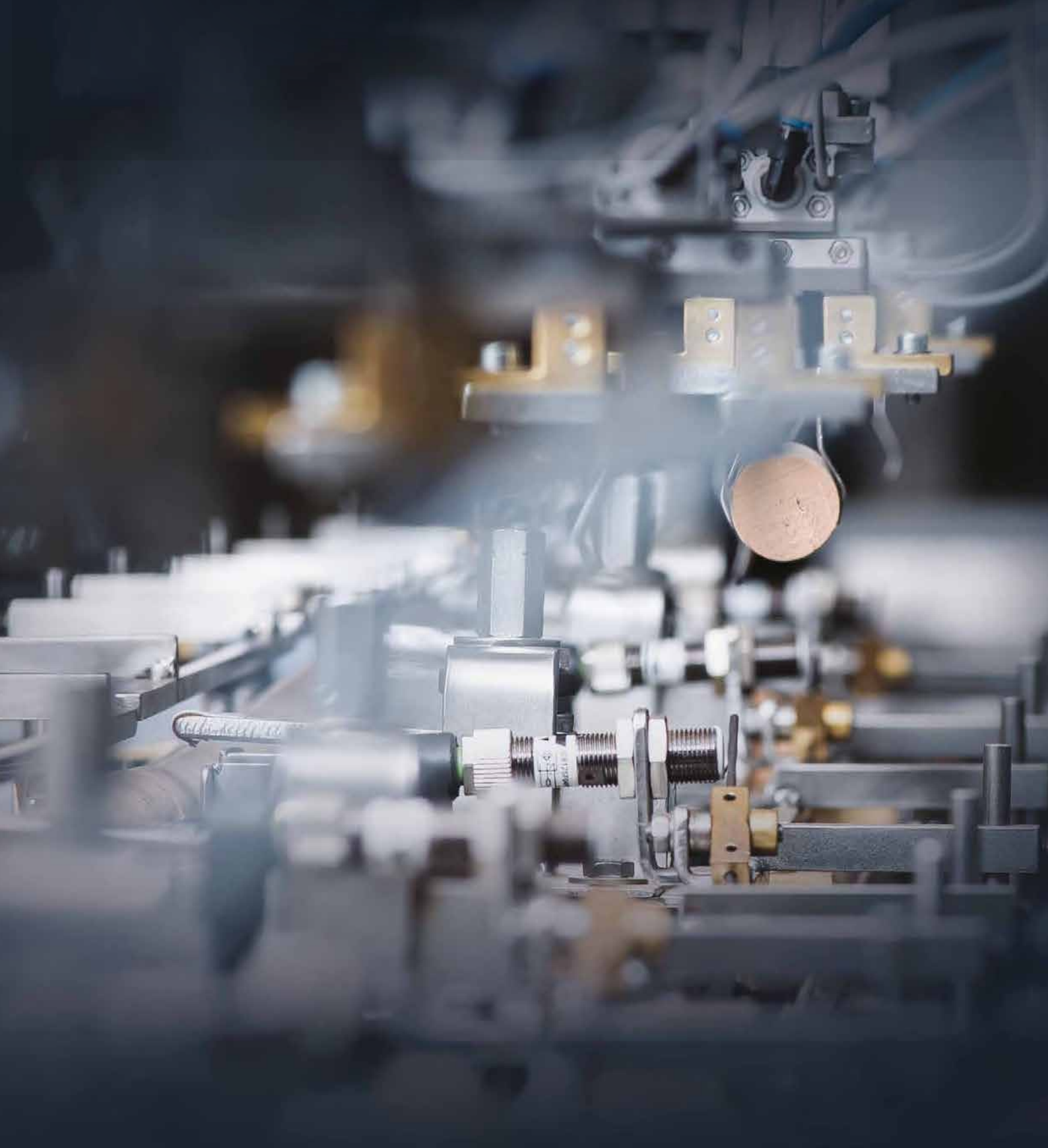


# NDtech<sup>®</sup>

*Il primo tappo di sughero naturale al mondo garantito con TCA non rilevabile\**



\*contenuto di TCA rilasciabile pari o inferiore al limite di quantificazione di 0,5 ng/l; analisi effettuata in conformità con la norma ISO 20752



AMORIM

# IL MIGLIOR TAPPO DA VINO AL MONDO, OGGI SEMPLICEMENTE PERFETTO

Amorim è orgogliosa di presentare NDtech, una tecnologia di screening per il controllo di qualità individuale dei tappi di sughero naturale monopezzo, in grado di garantire il primo tappo al mondo con TCA non rilevabile\*

PROVE	CARATTERISTICHE	SPECIFICHE
FISICHE — MECCANICHE	LUNGHEZZA (l)	l ± 1,0 mm
	DIAMETRO (d)	d ± 0,5 mm
	OVALIZZAZIONE	≤ 0,7 mm
	UMIDITÀ	4% — 8%
	FORZA DI ESTRAZIONE	20 — 40 daN
SOSTANZE CHIMICHE	TENORE DI PEROSSIDI	≤ 0,1 mg/tappo
	TENORE DI POLVERE	≤ 1,5 mg/tappo
	2, 4, 6 - TRICLOROANISOLO (TCA)	≤ 0,5 ng/L*
VISUALE	CLASSE VISUALE (1)	Riferimento ≥ -5%
OTR** totale del periodo (velocità di trasmissione dell'ossigeno)	60 MESI	2,8 mg/tappo
	36 MESI	2,7 mg/tappo
	24 MESI	2,6 mg/tappo

(1) Deviazione rispetto al campione di riferimento  
Metodi di campionamento dei tappi in conformità con la norma ISO 2859 — Prodotti di Sughero

\*Contenuto di TCA rilasciabile pari o inferiore al limite di quantificazione di 0,5 ng/L; analisi effettuata in conformità con la norma ISO 20752

\*\* Valori di OTR (Velocità di Trasmissione dell'Ossigeno) determinato secondo il metodo descritto in "Lopes, P.; Saucier, C.; Glories, Y. Nondestructive colorimetric method to determine the oxygen diffusion rate through closures used in winemaking". J. Agric. Food Chem. 2005, 53, 6967-6973

Norme Alimentari  
Tutti i prodotti Amorim rispettano la regolamentazione e la legislazione esistente (Europea e FDA — Food and Drug Administration) per i prodotti a contatto con i generi alimentari



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



Si prega di controllare l'aggiornamento delle schede tecniche del prodotto, in quanto il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

## RACCOMANDAZIONI PER L'UTILIZZATORE

### Selezione e stoccaggio dei tappi:

Amorim può suggerire la misura del tappo più adeguata sulla base dello studio del profilo interno del collo della bottiglia, delle caratteristiche del vino e delle condizioni di imbottigliamento, stoccaggio, trasporto e consumo

Ordinate i vostri tappi per uso immediato o rapido  
Non superare i 6 mesi a partire dalla data di produzione

Conservare i tappi nel loro imballaggio originale, in un luogo ben ventilato, con temperatura controllata fra i 15° e i 25° e con umidità fra il 50% e il 70%

Non lasciare aperte le casse/ i sacchi contenenti i tappi rimanenti

### Condizioni di tappatura:

Assicurarsi che eventuali particelle di polvere siano eliminate prima della tappatura

Assicurarsi che il tappo in sughero sia compresso correttamente fino a un diametro minimo di 15,5 mm

Assicurarsi che l'inserimento del tappo sia il più rapido possibile

Per colli di bottiglia standard, il tappo dovrà essere inserito ad 1 mm sotto la sommità del collo

Minimizzare l'umidità all'interno del collo di bottiglia

Lo spazio fra il tappo ed il vino a 20°C dovrà essere di almeno 15 mm

Non lasciare i tappi nell'alimentatore e nelle canaline di discesa del tappatore per evitare polvere

Utilizzare sempre tappi con una lubrificazione di superficie adatta al tipo di vino, di imbottigliamento e di bottiglia selezionata

È necessario creare un vuoto per evitare pressioni interne

### Mantenimento dell'attrezzatura:

Mantenere le ganasce di tappatura libere da tacche e segni d'usura

Garantire l'allineamento appropriato del pistone e dell'anello di posizionamento

Assicurarsi che la tappatrice operi senza scosse specialmente durante la compressione

Pulire regolarmente le superfici a contatto col tappo con prodotti privi di cloro

Accertarsi che gli strumenti siano adeguati ai tappi e alla bottiglia in uso

### Stoccaggio e trasporto del vino:

Dopo l'imbottigliamento, tenere la bottiglia in posizione verticale per un minimo di 10 minuti

Le condizioni ideali di conservazione delle bottiglie sono di 12-18°C ad un'umidità del 50-70%

Tenere la cantina libera da insetti

Le bottiglie dovranno essere trasportate in posizione verticale

L'immagazzinamento non deve avvenire in stabilimenti con esposizione alla luce solare, in ambienti riscaldati o a contatto diretto con il suolo

# NDtech<sup>®</sup>

*Il primo tappo di sughero naturale al mondo garantito con TCA non rilevabile\**







# GARANZIA DI ECCELLENZA

IL MIGLIOR TAPPO DA VINO AL MONDO,  
OGGI SEMPLICEMENTE PERFETTO

Amorim è orgogliosa di presentare **NDtech**, una tecnologia di screening per il controllo di qualità individuale sui tappi di sughero naturale, in grado di garantire il primo tappo di sughero naturale al mondo con TCA non rilevabile\*.

Un traguardo innovativo che offre innumerevoli vantaggi per i viticoltori i quali possono ora utilizzare il sommo custode del vino, il sughero naturale, senza temere alcuna contaminazione da tricloroanisolo e con un livello di qualità senza precedenti, trattato con un processo unico al mondo in grado di eliminare in modo assoluto il rischio di contaminazione del sughero e di garantire in modo certo che gli eventuali residui di TCA non superino la soglia di rilevamento pari a 0,5 nanogrammi/litro\*.

Questa nuova e avanzata tecnologia di screening si aggiunge ai già esistenti metodi di prevenzione, trattamento e controllo della qualità di Amorim, che includono i sistemi brevettati di trattamento ROSA Evolution, utilizzati nel corso della produzione di tutti i tappi di sughero.

Il risultato è la garanzia di una performance sensoriale assolutamente perfetta di ogni singolo tappo.

—  
Controllo della qualità  
individuale per i tappi  
di sughero naturale  
—



# CONSERVA L'INTEGRITÀ DEL SUGHERO E DEL VINO

LE STRAORDINARIE CARATTERISTICHE FISICHE E MECCANICHE DEL SUGHERO NATURALE, PER CUSTODIRE ALLA PERFEZIONE I VINI PIÙ RAFFINATI CHE RICHIEDONO LA PRESERVAZIONE DELL'INTEGRITÀ DI QUESTO DONO DELLA NATURA

Nessun produttore di tappi era mai riuscito, fino a questo momento, nell'intento di garantire un controllo qualità sui tappi di sughero naturale capace di favorire l'eliminazione del TCA al di sotto della soglia di rilevamento in modo omogeneo e individuale per ogni singolo pezzo.

Le sue proprietà elastiche garantiscono un sigillo inviolabile, mentre la sua struttura cellulare ospita una miscela unica di ossigeno e composti fenolici che consente il corretto invecchiamento del vino in bottiglia rinforzandone le proprietà antiossidanti e offrendo le qualità distintive apprezzate dagli amanti del vino di tutto il mondo. Le straordinarie caratteristiche naturali del sughero,

uniche in natura, sono del tutto inimitabili dalle chiusure realizzate con materiali artificiali, come i tappi in plastica o i tappi a vite in alluminio, i quali, anzi, alimentano il rischio dell'ossidazione e la riduzione.

Ma come qualunque altro prodotto, anche il sughero può essere colpito da inquinamento esterno. In particolare, il fattore di contaminazione più grave è costituito dall'eventuale presenza del composto chimico naturale TCA (2, 4, 6 -tricloroanisolo), ed anche in molti altri contesti, compresi acqua potabile, caffè, birra, verdura, frutta, legno e terra. Un composto che, se non opportunamente eliminato dal sughero, rischia di danneggiare le caratteristiche organolettiche del vino causando il celebre "sentore di tappo".

Grazie ai progressi della scienza e all'innovazione tecnologica dell'industria del sughero è stato possibile eliminare progressivamente la presenza di TCA.

Amorim, il maggiore produttore di sughero al mondo, ha sempre agito in prima linea in tale processo, attraverso l'applicazione di rigorosi standard di produzione e di metodi di controllo della qualità certificati che seguono lo stesso

protocollo di campionamento statisticamente rilevante utilizzato dalle forze armate statunitensi.

**Ndtech** costituisce l'ultimo passo di questo processo ed è la tecnologia più efficace e d'avanguardia per eliminare il TCA, basata sull'impiego di una gascromatografia individuale in grado di identificare in modo infallibile la presenza di TCA all'interno di ogni singolo tappo prodotto e di garantire quindi l'immissione nel mercato esclusivamente di tappi con una presenza di TCA al di sotto del limite di rilevabilità di 0,5 ng/l\* (in conformità con la norma ISO 20752).

Il livello di precisione necessario a soddisfare questo standard è sorprendente, dato che 0,5 ng/l equivalgono ad una goccia d'acqua in 800 piscine olimpioniche.

La tecnologia **NDtech** rappresenta all'interno dell'industria del sughero un'innovazione senza pari e promette di rivoluzionare in modo sensibile il settore del packaging del vino.

—  
Primi tappi di sughero  
naturale con garanzia  
di TCA non rilevabile\*  
—



# UNA PROTEZIONE AFFIDABILE

IL SUGHERO NATURALE  
COSTITUISCE LO STANDARD DI  
RIFERIMENTO PER I MIGLIORI  
VINI AL MONDO

**NDtech** è il risultato di un importante investimento in Ricerca e Sviluppo che Amorim ha fatto per cinque anni per un importo pari a 10 milioni di euro.

La tecnologia sviluppata è stata realizzata da Amorim in collaborazione con un'azienda specializzata con sede a Cambridge, nel Regno Unito.

Il nuovo macchinario per cromatografia rapida è in grado di analizzare ogni tappo di sughero in pochi secondi, superando di gran lunga i tempi di controllo dei macchinari già esistenti, per i quali sono necessari fino a 14 minuti ciascuna analisi.

La tecnologia di screening ad alta precisione è in grado di rilevare qualunque sughero con una soglia di TCA superiore a 0,5 nanogrammi per litro\* (parti per trillione), che verrà automaticamente scartato dal processo di produzione.

Di conseguenza, tutti tappi di sughero processati con la tecnologia **NDtech** sono garantiti senza TCA rilevabile\*.

—  
Nuova tecnologia  
ad alta precisione  
—  
Analizza ogni sughero  
in pochi secondi  
—





AMORIM

Indirizzo Amorim Cork Italia, S.p.A. Unipersonale  
Via Camillo Bianchi, 8  
31015 Conegliano (TV)  
Italia

Telefono + 39 (0) 0438/394971

Fax + 39 (0) 0438/699970

E-mail [mail.acit@amorim.com](mailto:mail.acit@amorim.com)

Sito web [www.amorimcorkitalia.com](http://www.amorimcorkitalia.com)