

# TAPÓN DE CORCHO AGLOMERADO

VINOS DE CONSUMO RÁPIDO

TAPÓN DE CORCHO AGLOMERADO



El tapón de corcho aglomerado, constituido por un cuerpo aglomerado de corcho y productos aglomerantes, es ideal para vinos de consumo rápido. Responde a la perfección a la necesidad de conciliar precio y buen rendimiento.

...ideal para vinos de consumo rápido, en los que la conciliación de los factores precio y buen rendimiento es determinante...

A un precio competitivo, se recomienda para vinos a consumir en el período de seis meses después del embotellado.

## ESPECIFICACIONES

ENSAYOS	CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
Físico-mecánicos	Longitud (l)	$l \pm 1,0 \text{ mm}$
	Diámetro (d)	$d \pm 0,4 \text{ mm}$
	Ovalidad	$\leq 0,3 \text{ mm}$
	Humedad	4% - 9%
	Peso específico	250 - 330 Kg/m <sup>3</sup>
Físico-químicos	Fuerza de extracción	20 - 40 daN
	Contenido en peróxidos	$\leq 0,1 \text{ mg/tapón}$
	Contenido en polvo	$\leq 3 \text{ mg/tapón}$

## CALIBRES ESTÁNDARES

- 33 x 23 mm
- 35 x 23 mm
- 38 x 23 mm
- 38 x 24 mm
- 44 x 23 mm
- 44 x 24 mm

## SELECCIÓN Y ALMACENAJE DE LOS TAPONES

- Amorim puede recomendar el calibre del tapón mas adecuado a través del estudio del perfil interno del cuello de la botella, de las características del vino y de las condiciones de encorchado.
- Efectúe el pedido de sus tapones para una utilización inmediata o a corto plazo. No exceder los 6 meses tras la fecha de fabricación si se respetan las condiciones de almacenamiento.
- Almacenar los tapones, en sus embalajes originales, en local bien ventilado, con temperatura controlada entre 15° y 25° C y humedad entre 50% y 70%.
- No deje las cajas y/o sacos abiertos con restos de tapones.

## CONDICIONES DE ENCORCHADO

- Asegurar que la maquina está limpia y exenta de partículas.
- Asegúrese de que el corcho se comprime suavemente, con un diámetro no inferior a 15,5 mm.
- Asegurar que la inserción del tapón se efectúe lo más rápidamente posible.
- Asegurar que la inserción del tapón debe introducirse hasta 1 mm por debajo de la parte superior del cuello.
- Minimizar el grado de humedad en el interior del cuello de la botella.
- El espacio entre el tapón y el vino debe ser, como mínimo, de 15 mm, a una temperatura de 20°C.
- No deje los tapones en el alimentador para evitar polvo.
- Utilice siempre tapones con un tratamiento de superficie adecuado para el tipo de bebida, embotellado y botella seleccionada.
- Es necesario hacer el vacío para evitar presiones internas.

## MANTENIMIENTO DEL EQUIPO

- Las mordazas no deben presentar muescas ni señales de desgaste.
- Asegurar la correcta alineación del émbolo y del anillo de localización.
- Asegurar que la máquina de encorchar trabaja uniformemente, especialmente durante la compresión.
- Limpiar con regularidad todas las superficies que entran en contacto con el tapón, con productos exentos de cloro.
- Asegurar que el equipo está ajustado al tapón y a la botella en uso.

## ALMACENAJE Y TRANSPORTE DEL VINO

- Después del embotellado, mantener las botellas en posición vertical durante, como mínimo, 10 minutos.
- Las condiciones ideales de almacenamiento son: 12°C a 18°C de temperatura y 50% a 70% de humedad.
- Mantener la bodega sin insectos.
- Las botellas deben ser transportadas en posición vertical.
- No almacenar en instalaciones en las que exista exposición a la luz solar, un ambiente caluroso, ni en contacto directo con el suelo.

## NORMAS ALIMENTARIAS

Todos los productos Amorim & Irmãos, S.A. respetan la reglamentación y legislación existente (Europea y FDA — Food and Drug Administration) para productos en contacto con los alimentos.