



ACQUAMARK®



Acquamark® es un tapón de corcho natural, objeto de un proceso de producción altamente tecnológico. Garantiza un rendimiento técnico superior en aspectos fundamentales como el aislamiento y la conservación del vino.

...toda la seguridad y el prestigio del tapón de corcho natural unidos a un coste competitivo...

Su revestimiento se realiza a través de un proceso estructural, mediante la acción de una solución de base acuosa, que fija los extractos de corcho a las paredes del tapón de corcho, rellenando las lenticelas y aumentando todavía más la capacidad de aislamiento del producto.

Por tanto, los tapones Acquamark® representan toda la seguridad y el prestigio del tapón de corcho natural unidos a un coste competitivo.

Para más información, visite el sitio web www.acquamark.com

ESPECIFICACIONES

ENSAYOS	CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
Físico-mecánicos	Longitud	$l \pm 1,0$ mm
	Diámetro	$d \pm 0,5$ mm
	Ovalidad	$\leq 0,7$ mm
	Humedad	4% - 8%
	Fuerza de extracción	20 - 40 daN
Físico-químicos	Contenido en peróxidos	$\leq 0,1$ mg/tapón
	Contenido en polvo	≤ 3 mg/tapón
Visuales	Clase visual ⁽¹⁾	Referencia $\leq -5\%$

⁽¹⁾ Desvío con respecto la muestra de referencia.

Métodos de muestreo de tapones conforme a la norma ISO 2859 - Productos de corcho.

CALIBRES ESTÁNDAR

Disponible en todas las dimensiones

RECOMENDACIONES Y ALMACENAMIENTO DE LOS TAPONES

- Amorim puede calcular el calibre del tapón de corcho necesario en función del perfil del cuello de su botella, las características del vino y las condiciones de taponado.
- Para vinos de envejecimiento en botella se recomienda utilizar tapones con una longitud superior a la normal.
- Encargue sus tapones para uso inmediato o a corto plazo. No exceder los 6 meses tras la fecha de fabricación.
- Almacenar en un lugar bien ventilado, con una temperatura controlada de entre 15 °C y 25°C y una humedad de entre el 50 % y el 70 %.

CONDICIONES DE TAPONADO

- Asegurarse de eliminar el polvo que pueda haber antes del taponado.
- Asegurarse de que el tapón de corcho se comprime lentamente hasta llegar a un diámetro mínimo de 15,5 mm.
- Asegurarse de que el tapón de corcho se introduce lo más rápidamente posible.
- Para cuellos estándar, el tapón de corcho debe introducirse hasta 1 mm por debajo de la parte superior del cuello.
- Minimizar el grado de humedad en el interior do cuello.
- El espacio entre el tapón de corcho y el vino debe ser como mínimo de 15 mm y estar a una temperatura de 20 °C.
- La presión interna tras el taponado no debe exceder 1,2 bar y se recomienda aplicar vacío.

MANTENIMIENTO DEL EQUIPO

- Asegurarse de que las pinzas para taponos no tienen ranuras sin señales de desgaste.
- Asegurarse de que el émbolo está correctamente alineado con el anillo de localización.
- Asegurarse de que la máquina de taponado trabaja de manera uniforme, especialmente durante la compresión.
- Limpiar regularmente todas las superficies que entran en contacto con el corcho con productos exentos de cloro.
- Asegurarse de ajustar el equipo al tapón de corcho que se esté usando.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DEL VINO

- Tras el embotellado, mantener las botellas en posición vertical como mínimo 10 minutos.
- Las condiciones ideales de almacenamiento son: temperatura de entre 15 °C y 25 °C y humedad de entre el 50 % y el 70 %.
- Mantener la bodega limpia de insectos.
Las botellas deben transportarse en posición vertical.

NORMAS ALIMENTARIAS

Todos los productos Amorim & Irmãos, S.A. respetan los reglamentos y la legislación existente (europea y de la FDA - Food and Drug Administration) para productos en contacto con géneros alimenticios.