

TAPÓN DE CORCHO NATURAL

VINOS ICON Y DE LARGA ESTANCIA



TAPÓN DE CORCHO NATURAL



Es el tapón con más prestigio, un producto de alta gama para los mejores vinos. Ideal para aislar vinos Icon y Premium que necesiten reposar en la botella. No obstante, también puede utilizarse en todos los tipos de vino. El tapón de corcho natural responde a las expectativas de los mejores vinicultores del mundo y de los consumidores más exigentes.

...asegura el aislamiento ideal y desempeña un papel determinante en la correcta evolución del vino...

Este producto 100 % natural se extrae de un único trazo de corcho y se perfecciona utilizando una tecnología de última generación. Asegura el aislamiento ideal y desempeña un papel determinante en la correcta evolución del vino, permitiendo una maduración perfecta.

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 | ≤ 0.1 mg/tapón |
| | Contenido en polvo | ≤ 3 mg/tapón |
| Visuales | Clase Visual ⁽¹⁾ | Referencia $\geq 5\%$ |
| OTR (Tasa de Transferencia de oxígeno) | 12 meses | 2,5 mg/tapón |
| | 24 meses | 2,6 mg/tapón |
| | 48 meses | 2,7 mg/tapón |
| | 36 meses | 2,7 mg/tapón |
| | 60 meses | 2,8 mg/tapón |

⁽¹⁾ Desvío con respecto la muestra de referencia.

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



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