



NEUTROCORK®



Producto de la nueva generación de tapones técnicos, Neutrocork® se desarrolla a partir de corcho natural empleando una tecnología punta.

...se distingue por su gran estabilidad estructural, resultante de una composición de micro gránulos de corcho...

Está recomendado para vinos que presentan una cierta complejidad y de consumo rápido (hasta dos años). Neutrocork® se distingue por su gran estabilidad estructural, resultante de una composición de micro gránulos de corcho de tamaño uniforme compactados en moldes individuales.

Es fácil de usar y está especialmente recomendado para líneas de embotellado de gran velocidad. Con un aspecto atractivo y de fácil extracción, se define como un tapón natural extremadamente competitivo en términos de rendimiento y precio.

ESPECIFICACIONES

ENSAYOS	CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
Físico-mecánicos	Longitud (l)	$l \pm 1,0$ mm
	Diámetro (d)	$d \pm 0,4$ mm
	Ovalidad	$\leq 0,3$ mm
	Humedad	4% - 9%
	Peso específico	250 - 330 Kg/m ³
	Fuerza de extracción	20 - 40 daN
Físicoquímicos	Contenido en peróxidos	$\leq 0,1$ mg/tapón
	Contenido en polvo	≤ 3 mg/tapón
OTR (Tasa de Transmisión de oxígeno)	12 meses	1,2 mg/tapón
	24 meses	1,3 mg/tapón

CALIBRES ESTÁNDARES

- 44 x 24 mm
- 38 x 24 mm

SELECCIÓN Y ALMACENAJE DE LOS TAPONES

- Amorim puede recomendar el calibre del tapón más 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

- Hay que 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.
- Hay que asegurar que la inserción del tapón se efectúe lo más rápidamente posible.
- Hay que 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.
- Hay que 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.
- Hay que 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.