



TWIN TOP EVO®



Twin Top® Evo es la versión más moderna del famoso tapón técnico de Amorim Twin Top®, desarrollado para el sector de alta gama con discos de corcho natural de primera calidad en ambos extremos y un cuerpo central de corcho micro aglomerado. Resulta ideal para aquellos vinos con notas florales y afrutadas, que se recomienda almacenar en botella hasta 36 meses.

El cuerpo de corcho micro aglomerado, moldeado de forma individual, garantiza una mayor homogeneidad y una resistencia adicional física y mecánica.

Para producir este elegante tapón técnico, únicamente se utiliza corcho natural especialmente seleccionado, que se somete a rigurosos controles de calidad, incluido el tratamiento ROSA Hi-Tech, patentado por Amorim. Con ello, se consigue crear un tapón de alto rendimiento que garantiza un excepcional nivel de neutralidad sensorial.

## ESPECIFICACIONES

ENSAYOS	CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
Dimensional	Longitud (l)	$l \pm 1,0$ mm
	Diámetro (d)	$d \pm 0,4$ mm
	Ovalización	$\leq 0,3$ mm
Físico Mecánico	Peso específico	250 - 330 Kg/m <sup>3</sup>
	Humedad	4% - 9%
	Fuerza de extracción	20 - 40 daN
Composición Química	Contenido de peróxido	$\leq 0,1$ mg/corcho
	Contenido de polvo <sup>(1)</sup>	$\leq 3$ mg/corcho
	2,4,6 - Tricloroanisol (TCA)	$\leq 0,5$ ng/L*
OTR (Tasa de Transmisión de Oxígeno)	12 meses	1,20 mg de O <sub>2</sub>
	24 meses	1,29 mg de O <sub>2</sub>
	36 meses	1,34 mg de O <sub>2</sub>

<sup>(1)</sup> Esta característica únicamente es aplicable a los tapones de corcho con tratamiento superficial. Los métodos de prueba se realizan de manera interna, de acuerdo con las directrices de la norma NP 2803 (relativa a los ensayos físicos de los tapones de corcho) partes 1 a 7.

\* Valor medio según el método especificado en la norma ISO20752.

## CALIBRES ESTÁNDARES

- 44 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.
- Efectué 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 embolo 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 & Irmaños, S.A. respetan la reglamentación y legislación existente (europea y FDA — Food and Drug Administration) para productos en contacto con los alimentos.