

# NDtech<sup>®</sup>

*El primer tapón de corcho natural del mundo con performance de TCA no detectable\**

# EL MEJOR TAPÓN DE VINO DEL MUNDO ES AHORA AÚN MEJOR

Amorim presenta **NDtech**, una tecnología de análisis individualizado de control de calidad, concebida para los tapones de corcho natural, capaz de ofrecer el primer tapón de corcho natural del mundo con performance de TCA no detectable\*.

| ENSAYOS                                     | CARACTERÍSTICAS                | ESPECIFICACIONES            |
|---|--------------------------------|-----------------------------|
| FÍSICO — MECÁNICOS                          | LONGITUD (l)                   | $l \pm 0,7 \text{ mm}$      |
|   | DIÁMETRO (d)                   | $d \pm 0,5 \text{ mm}$      |
|   | OVALIDAD                       | $\leq 0,7 \text{ mm}$       |
|   | HUMEDAD                        | 4% — 8%                     |
|   | FUERZA DE EXTRACCIÓN           | 15 — 45 daN                 |
| QUÍMICOS                                    | CONTENIDO EN PERÓXIDOS         | $\leq 0,1 \text{ mg/tapón}$ |
|   | CONTENIDO EN POLVO             | $\leq 2 \text{ mg/tapón}$   |
|   | 2, 4, 6 - TRICLOROANISOL (TCA) | $< 0,5 \text{ ng/L}^*$      |
| VISUALES                                    | CLASE VISUAL (1)               | Referencia $\geq -5\%$      |
| OTR**<br>(tasa de transferencia de oxígeno) | 60 MESES                       | 2,8 mg/tapón                |
|   | 36 MESES                       | 2,7 mg/tapón                |
|   | 24 MESES                       | 2,6 mg/tapón                |

(1) Desviación con relación a la muestra de referencia  
Métodos de muestreo de tapones conforme a la norma ISO 2859 — Produtos Corcheros

\* El contenido de TCA libertable es igual o inferior al límite de cuantificación de 0,5 ng/L; análisis realizados conforme a la norma ISO 20752.

\*\* Valores OTR (Tasa de Transferencia de Oxígeno) determinados de acuerdo con el método descrito en "Lopes, P.; Saucier, C.; Glories, Y. Nondestructive colorimetric method to determine the oxygen diffusion rate through closures used in winemaking". J. Agric. Food Chem. 2005, 53, 6967-6973

Normas Alimentarias  
Todos los productos Amorim Cork respetan la reglamentación y legislación existente (Europea y FDA — Food and Drug Administration) para productos en contacto con los alimentos.



U.J. Amorim Distribuição  
U.J. Amorim Distribuição  
U.J. PTX  
U.J. Champcork  
U.J. Top Series  
U.J. Equipar  
U.J. De Sousa

Por favor verificar siempre las fichas técnicas más actualizadas para cada producto una vez que el fabricante se reserva el derecho de introducir cambios sin aviso previo.

## RECOMENDACIONES PARA EL UTILIZADOR

### 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.

Almacenar los tapones, en sus embalajes originales, en local bien ventilado, con temperatura controlada entre 15ª y 25ª 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 máquina 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 el cono centrador.

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.