

## La elección natural

**Los tapones de corcho natural enteros son ahora incluso mejores con Naturity®: la tecnología antiTCA más avanzada del mundo. Ofrecer valor prémium con neutralidad superior.**

Los tapones de corcho natural, tallados en una sola pieza, son considerados la única opción verdadera para los vinos añejos, que durante siglos han cumplido las expectativas de los bodegueros más importantes del mundo.

Naturity® es una tecnología avanzada que elimina el TCA y otros compuestos volátiles del corcho, sin afectar a sus propiedades físico-mecánicas intrínsecas.

Es un proceso totalmente natural aplicado a un producto completamente natural.



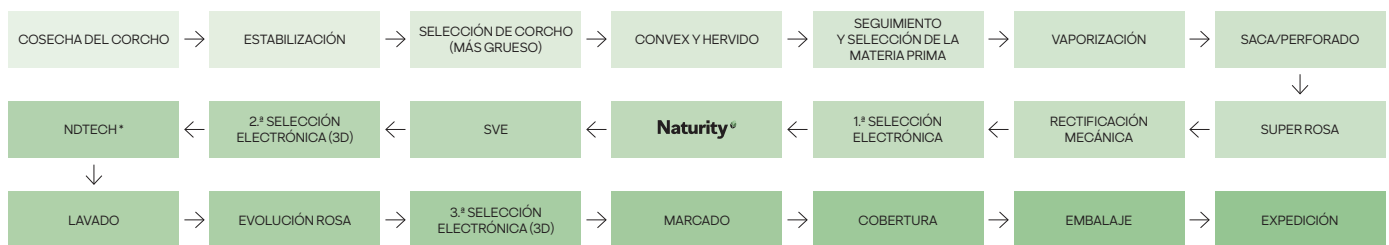
## ESPECIFICACIONES

Físico-mecánico		Composición química	Visual
Longitud (l)	Diámetro (d)	Contenido de peróxido	Grado visual (I)
<b>l ± 0,7 mm</b>	<b>d ± 0,5 mm</b>	<b>≤ 0,1 mg/tapón</b>	<b>≥ -5%</b>
Ovalización	Humedad	Contenido de polvo	Balance de CO <sub>2</sub>
<b>≤ 0,7 mm</b>	<b>4% – 8%</b>	<b>≤ 2 mg/tapón</b>	
Fuerza de extracción		SPME GC / MS / ECD	<b>-288 g/tapón</b>
<b>15 – 45 daN</b>		2,4,6 – Tricloroanisol (TCA)	
		<b>99 % &lt;0,5 ng/L (*) y 1 % ≤ 1,0 ng/L</b>	

(\*) El contenido de TCA que se libera es inferior al límite de cuantificación de 0,5 ng/L; análisis realizados conforme a la norma ISO 20752.

(I) La desviación con respecto a la muestra de referencia Métodos de muestra de tapones, de conformidad con la norma ISO 2859 de productos de corcho.

## ORGANIGRAMA DE PRODUCCIÓN



(\*) Bajo pedido.

## NORMATIVA ALIMENTARIA

Todos los productos Amorim Cork cumplen con la normativa y legislación europea y de la DFA (Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos) para productos en contacto con alimentos.

## RECOMENDACIONES A USUARIOS

### SELECCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE TAPONES DE CORCHO

Amorim logra calcular el diámetro del corcho necesario estudiando el perfil interno del cuello de la botella, las características del vino y las condiciones del corcho.

Pida sus tapones de corcho para un uso inmediato. Si se respetan las condiciones de almacenamiento, estos tapones de corcho deben usarse en los seis meses siguientes a la fecha de manufactura.

Almacene los tapones de corcho en sus envases originales, en una estancia bien ventilada con una temperatura controlada entre los 15 °C y los 25 °C y entre un 50 % y un 70 % de humedad.

No deje cajas ni bolsas abiertas con tapones de corcho sobrantes.

### CONDICIONES DEL ENCORCHADO

Asegúrese de que el corcho esté impecable antes de encorchar.

Asegúrese de que el corcho se comprima uniformemente, hasta un diámetro mínimo de 15,5 mm.

Asegúrese de que la introducción del corcho sea lo más rápida posible.

Para cuellos de botella estándar, el corcho debe insertarse hasta 1 mm por debajo de la parte superior del cuello.

Minimice la humedad en el interior del cuello de la botella.

El volumen libre debe ser, como mínimo, de 15 mm a 20 °C.

No deje los tapones de corcho en la zona de carga para evitar la suciedad.

Use siempre tapones con un tratamiento superficial adecuado al tipo de bebida, embotellado y clase de botella.

Debe crearse un vacío a fin de evitar presiones internas.

Consulte siempre la versión más reciente de la ficha técnica del producto que vaya a usar, dado que el fabricante se reserva el derecho a poner en marcha cambios sin aviso previo.

### MANTENIMIENTO DEL EQUIPO

Mantenga las mordazas de la corchera libres de incisiones y signos de desgaste.

Asegúrese de que el émbolo de empuje y el cono centrador están alineados.

Asegúrese de que la corchera funciona sin dificultad, especialmente durante la compresión.

Limpie habitualmente todas las superficies en contacto con el tapón con productos sin cloro.

Verifique que el equipo es el adecuado para el corcho y la botella que se usen.

### ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DEL VINO

Después de embotellar, las botellas deben guardarse en posición vertical durante unos 10 minutos.

Las condiciones ideales para el almacenamiento de botellas son una temperatura entre 12 y 18 °C, y entre el 50 y 70 % de humedad.

Mantenga la bodega libre de insectos.

Las botellas deben transportarse en posición vertical.

El producto no debe almacenarse en un lugar expuesto a la luz solar, al calor ambiental ni a ras del suelo.



CELIEGE

Amorim Distribuição

Equipar  
Amorim Champcork  
Amorim Top Series  
Portocork  
DS

Equipar  
Amorim Champcork  
Amorim Top Series  
Lamas  
DS

Equipar  
Amorim Champcork  
Amorim Top Series  
Portocork  
Amorim Distribuição

Amorim Distribuição