

TAPÓN NEUTROCORK®

—

El tapón Neutrocork® es el más reciente de los tapones técnicos y un producto de nueva generación.

Presenta como característica principal su gran estabilidad estructural. Es aconsejado para vinos con alguna complejidad y de consumo rápido.

—



AMORIM
CORK

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	240 — 320 Kg/m ³
	FORZA DE EXTRACCIÓN	15 — 40 daN
QUÍMICOS	CONTENIDO EN PERÓXIDOS	$\leq 0,1$ mg/tapón
	CONTENIDO EN POLVO	≤ 2 mg/tapón
SPME GC/MS/ECD	2,4,6-TRICHLOROANISOL (TCA)	\leq LQ (*)
OTR (TASA DE TRANSFERENCIA DE OXÍGENO)	12 MESES	1,2 mg/tapón
	24 MESES	1,3 mg/tapón
CO ₂	BALANCE	-392 g/tapón

* Límite de cuantificación 0,5 ng/l. Análisis en SPME GC-ECD o GC-MS realizados de acuerdo con la Norma ISO 20752, según método interno.

FLUJO DE PRODUCCIÓN



CALIBRES ESTÁNDARES



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.I. Amorim Distribuição
U.I. Amorim Distribuição
U.I. PIK
U.I. Champcork
U.I. Top Series
U.I. Equipar
U.I. De Sousa

VERSION 05/2021 | www.amorimcork.com | marketing.ac@amorim.com

RECOMENDACIONES PARA EL UTILIZADOR

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

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 del anillo de localización.

Asegurar que la máquina de encorchar trabaja uniformemente, especialmente durante la compresión.

Limpia 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.

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.