

TAPÓN SPARK®

—

El tapón Spark® ha conquistado un status privilegiado en el arte de tapar los mejores Champagnes, Espumosos y Cavas.

Resultado de intensa investigación científica y tecnológica, el tapón Spark® presenta los más elevados rendimientos físicos, químicos y enológicos. La excelencia de su comportamiento mecánico y la facilidad de embotellado son ventajas fundamentales.

—



AMORIM
CORK

ESPECIFICACIONES

ENSAYOS	CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
FÍSICO — MECÁNICOS	LONGITUD (l)	$l \pm 0,5 \text{ mm}$
	DIÁMETRO (d)	$d \pm 0,3 \text{ mm}$
	OVALIDAD	$\leq 0,3 \text{ mm}$
	HUMEDAD	4% — 9%
	PESO MEDIO	$X \pm 1 \text{ g}$
	PESO ESPECÍFICO	230 — 290 Kg/m^3
	GROSOR DE LOS DISCOS	$1, \geq 4,5 \text{ mm} / 2_{\text{do}} \geq 5,5 \text{ mm}$
	MOMENTO DE TORSIÓN	$\geq 35 \text{ daN.cm}$
	ÁNGULO DE TORSIÓN	$\geq 35^\circ$
QUÍMICOS	CONTENIDO EN POLVO	$\leq 2 \text{ mg/tapón}$
CO ₂	BALANCE	-562 g/tapón

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.



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 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 maquina 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.

Insertar los tapones a una profundidad de 24 mm ± 2 mm tras colocar el muselet (para botellas sometidas a la Norma francesa AFNOR H35-029).

En caso de que la línea de embotellado se interrumpa accidentalmente, el tapón puede subir entre la encorchadora y la encapsuladora, por lo que, en esos casos, se recomienda comprobar la profundidad de inserción.

Hay que evitar que las mordazas de la embotelladora, el tapón de corcho y el muselet se mojen, dado que se podría oxidar el alambre y, por consiguiente, ennegrecer el corcho.

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.

MANTENIMIENTO DEL EQUIPO

Las mordazas no deben presentar muescas ni señales de desgaste.

Asegurar la correcta alineación del émbolo y del anillo de localización.

Assegurar 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.

No almacenar en instalaciones en las que exista exposición a la luz solar, un ambiente caluroso ni en contacto directo con el suelo.

Se recomienda encarecidamente almacenar las botellas en posición vertical con el fin de maximizar las propiedades físicas y mecánicas de los tapones después de la extracción, y por lo tanto minimizar los "fallos" de la Estructura.

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.