

TAPÓN TWIN TOP®

—
El tapón Twin Top® es un tapón técnico ideal para vinos afrutados y aconsejado para vinos no destinados a largos periodos de crianza en botella.

Formado por un disco de corcho natural en ambos extremos y un cuerpo aglomerado.

—



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	250 — 330 Kg/m ³
	FUERZA DE EXTRACCIÓN	20 — 40 daN
QUÍMICOS	CONTENIDO EN PERÓXIDOS	$\leq 0,1$ mg/tapón
	CONTENIDO EN POLVO	≤ 3 mg/tapón
OTR (TASA DE TRANSFERENCIA DE OXÍGENO)	12 MESES	1,68 mg/tapón
	24 MESES	1,73 mg/tapón
	36 MESES	1,78 mg/tapón
CO ₂	BALANCE	-322 g/tapón

FLUJO DE PRODUCCIÓN



CALIBRES ESTÁNDARES

44 x 23,5 MM

39 x 23,5 MM

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 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 del anillo de localización.

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.

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.