



NDtech[®]

Il tappo di sughero naturale garantito con TCA non rilevabile*



*contenuto di TCA rilasciabile minore o uguale al limite di quantificazione di 0.5ng/l; analisi effettuata in conformità alla norma ISO 20752



SEMPLICEMENTE IL MIGLIORE

NULLA E' MEGLIO DEL SUGHERO NATURALE

Portocork, uno dei principali fornitori mondiali di tappi in sughero naturale, è orgogliosa di presentare NDtech, una tecnologia di screening per il controllo di qualità individuale dei tappi monopezzo in grado di garantire un tappo di sughero naturale con TCA non rilevabile*

PROVE	CARATTERISTICHE	SPECIFICHE
FISICHE MECCANICHE	LUNGHEZZA (l)	$l \pm 1,0 \text{ mm}$
	DIAMETRO (d)	$d \pm 0,5 \text{ mm}$
	OVALIZZAZIONE	$\leq 0,7 \text{ mm}$
	UMIDITÀ	4% - 8%
	FORZA DI ESTRAZIONE	20 - 40 daN
SOSTANZE CHIMICHE	TENORE DI PEROSSIDI	$\leq 0,1 \text{ mg/tappo}$
	TENORE DI POLVERE	$\leq 3 \text{ mg/tappo}$
	2, 4, 6 - TRICLOROANISOLO (TCA)	$\leq 0,5 \text{ ng/L}^*$
VISUALE	CLASSE VISUALE (1)	Riferimento $\geq -5\%$
OTR** (Velocità di Trasmissione dell'Ossigeno)	60 MESI	2,8 mg/tappo
	36 MESI	2,7 mg/tappo
	24 MESI	2,6 mg/tappo

1) Deviazione rispetto al campione di riferimento
Metodi di campionamento dei tappi in conformità alla norma ISO 2859 — Prodotti di Sughero

*contenuto di TCA rilasciabile minore o uguale al limite di quantificazione di 0,5ng/L; analisi effettuata in conformità alla norma ISO 20752

** Valori di OTR (Velocità di Trasmissione dell'Ossigeno) determinato secondo il metodo descritto in:
"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

Norme Alimentari
Tutti i prodotti Portocork rispettano la regolamentazione e la legislazione esistente (Europea e FDA — Food and Drug Administration) per i prodotti a contatto con i generi alimentari

Si prega di controllare l'aggiornamento delle schede tecniche di prodotto, in quanto il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Rev. 1/2016

RACCOMANDAZIONI PER L'UTILIZZATORE

Selezione e conservazione dei tappi:

Portocork è in grado di suggerire la misura del tappo più adatta sulla base della misurazione del profilo interno della bottiglia, delle caratteristiche del vino e delle condizioni di imbottigliamento, stoccaggio, trasporto e consumo

Ordinare i tappi per un uso immediato o rapido.
Non superare i 6 mesi a partire dalla data di produzione

Conservare i tappi nel loro imballaggio originale, in un luogo ben ventilato, con temperatura controllata fra i 15° e i 25° e con umidità fra il 50% e il 70%

Non lasciare aperte le confezioni contenenti i tappi non usati

Condizioni di tappatura:

Assicurarsi che eventuali particelle di polvere siano eliminate prima della tappatura

Assicurarsi che il tappo in sughero sia compresso correttamente fino a un diametro minimo di 15,5mm

Assicurarsi che l'inserimento del tappo sia il più rapido possibile

In colli di bottiglia standard il tappo dovrà essere inserito a 1 mm sotto la sommità del collo

Minimizzare l'umidità all'interno del collo di bottiglia

Lo spazio fra il tappo ed il vino a 20°C dovrà essere di almeno 15 mm

Non lasciare i tappi nell'alimentatore e nelle canaline di discesa del tappatore per evitare polvere

Utilizzare sempre tappi con un prodotto lubrificante adatto al tipo di vino, di imbottigliamento e di bottiglia selezionata

È necessario creare un vuoto per evitare pressioni interne

Mantenimento dell'attrezzatura:

Mantenere le ganasce di tappatura libere da tacche e segni d'usura

Garantire l'allineamento appropriato del pistone e dell'anello di posizionamento

Assicurarsi che la tappatrice operi senza scosse specialmente durante la compressione

Pulire regolarmente le superfici a contatto col tappo con prodotti privi di cloro

Accertarsi che le attrezzature siano adeguate ai tappi e alla bottiglia in uso

Stoccaggio e trasporto del vino:

Dopo l'imbottigliamento, mantenere le bottiglie in posizione verticale per un minimo di 10 minuti

Le condizioni ideali di conservazione delle bottiglie sono di 12-18°C a un'umidità del 50-70%

Tenere la cantina libera da insetti

Le bottiglie dovranno essere trasportate in posizione verticale

Lo stoccaggio non deve avvenire in stabilimenti con esposizione alla luce solare, in ambienti riscaldati o a contatto diretto con il suolo