



The original

RACCOMANDAZIONI PER GLI UTILIZZATORI

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



The original

NEUTRALITÀ SENSORIALE AUMENTATA

QORK è il più sofisticato tappo di sughero microagglomerato disponibile, offerto da Portocork.



The technicality of nature



Portocork Italia S.r.l.
Corso di Porta Vittoria, 28 - 20122 Milano (MI)
Tel. 02.917.615.49 - Fax. 02.936.618.83
www.portocorkitalia.com

SPECIFICHE

TEST	CARATTERISTICHE	SPECIFICHE
FISICO — MECCANICI	LUNGHEZZA	$l \pm 1,0$ mm
	DIAMETRO	$d \pm 0,4$ mm
	OVALIZZAZIONE	$\leq 0,3$ mm
	UMIDITÀ	4% - 9%
	MASSA VOLUMICA APPARENTE	270 - 320 Kg/m ³
CHIMICO	FORZA DI ESTRAZIONE	20 - 40 daN
	TENORE IN PEROSSIDI	$\leq 0,1$ mg/tappo
	TENORE IN POLVERE	≤ 3 mg/tappo
SPME GC/MS/ECD	2, 4, 6-TRICLOROANISOLO (TCA)	$\leq 0,3$ ng/L*
OTR (TASSO DI TRASFERIMENTO DELL'OSSIGENO)		0,0009 cm ³ di O ₂ /Tappo/Giorno
PRODUZIONE	MODELLATURA INDIVIDUALE CON GRANULI DA 0.5 - 2 mm	

* Contenuto di TCA rilasciabile a un livello pari o al di sotto del limite di quantificazione di 0,5 ng/L; analisi effettuata in conformità con la norma ISO 20752

QORK è stato concepito per raggiungere due obiettivi chiave, identificati dopo anni di ricerca personalizzata in collaborazione con migliaia di nostri clienti produttori di vino in tutto il mondo: la garanzia del miglior livello di TCA individuale, 0,3 ng/L, e una totale indipendenza dalle deviazioni sensoriali in bottiglia. Il risultato è un tappo perfettamente equilibrato, che offre ai produttori di vino il controllo sul modo in cui i loro prodotti raggiungono i sommelier e gli intenditori nei diversi mercati.



STANDARD PER ALIMENTI

Tutti i prodotti commercializzati da Portocork Italia srl rispettano la legislazione nazionale, europea e della FDA per i materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

QORK

Il primo tappo al mondo a neutralità sensoriale

Con i migliori risultati in termini di stabilità sensoriale e affidabilità, QORK offre ai produttori di vino la possibilità di dare il tocco finale, al termine di un lungo e attento processo avviato molti mesi prima nei vigneti. Bottiglia dopo bottiglia, anno dopo anno, questo nuovo tappo tecnico aggiunge un livello di prevedibilità mai visto prima, che non sacrifica le esclusive caratteristiche di sostenibilità del sughero e non fa ricorso ad artifici chimici indesiderati. QORK nasce dall'ineguagliabile conoscenza di Portocork del sughero naturale, a cui si aggiunge la gamma di misure di qualità più significativa del settore, per offrire le migliori performance possibili. Alla base di queste prestazioni senza pari sta il miglior processo di volatilizzazione del settore, che unisce alta pressione e alte temperature per eliminare le molecole indesiderate che potrebbero originare deviazioni sensoriali indesiderate in bottiglia. Per quanto riguarda il 2,4,6 tricloroanisolo, QORK è prodotto con il più severo livello del settore, 0,3 ng/L: molto semplicemente, nessun altro sughero presente sul mercato è in grado di offrire una migliore garanzia di qualità.

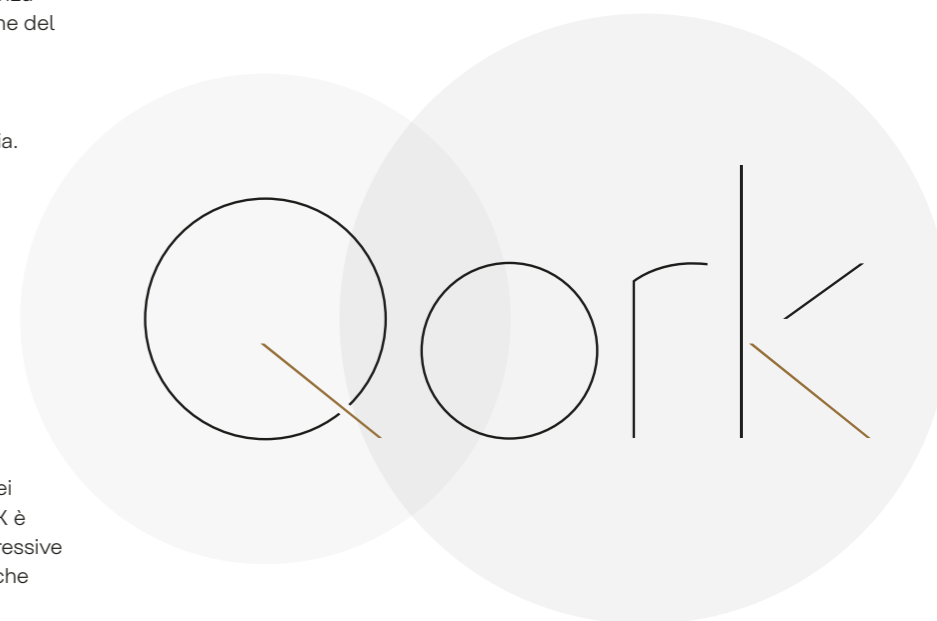
L'estrazione dei composti indesiderati non è tuttavia limitata al TCA. Poiché il 100% dei microgranuli di sughero utilizzati per QORK è sottoposto a procedure di estrazione progressive di sostanze volatili, il sistema coinvolge anche molecole con pesi atomici differenti, determinando una sterilità senza pari. Noi l'abbiamo chiamata, semplicemente, Neutralità Aumentata.

Per una maggiore affidabilità sono inoltre inclusi check point di qualità aggiuntivi a livello di umidità e densità. Il risultato finale è, molto semplicemente, la migliore prevedibilità in bottiglia del settore, con il miglior rapporto qualità-prezzo.

Concepito per vini dalla complessità superiore alla media e con un massimo di circa cinque anni di invecchiamento in bottiglia, i progressi offerti da QORK sono stati ottenuti senza ricorrere a composti come cosolventi o gas complessi, rendendo disponibili i vantaggi sociali e ambientali del sughero, riconosciuti e apprezzati a livello mondiale, per decine di milioni di persone in tutto il mondo.

Qualità

QORK nasce dall'ineguagliabile conoscenza di Portocork del sughero naturale, a cui si aggiunge la gamma di misure di qualità più significativa del settore, per offrire le migliori performance possibili.



Sughero

Il 100% dei microgranuli di sughero utilizzati per QORK sono sottoposti a procedure di estrazione progressive di sostanze volatili.

The technicality of nature