



AMORIM  
CORK  
ITALIA

Our world is cork



## TWIN TOP® 1+1 FRIZZANTE

### Tappo tecnico per vino frizzante

Technical lightliy sparkling  
wine stopper

#### Misure / Sizes

H 39 x Ø 25/26/27 mm

#### Lavaggi / Washing

CLEAR

#### Classifiche / Visual grades

AA, A, B, C

#### Note / Notes

## Caratteristiche del prodotto / Product features

### Rintracciabilità totale del processo produttivo

Costituito da corpo agglomerato e due dischi di sughero naturale alle estremità

Trattamenti di vaporizzazione brevettati del granulo R.O.S.A.® e delle rondelle CORK NOVA, per l'abbattimento dei composti volatili

Sistema a raggi X TRX-D per la rilevazione dei difetti interni delle rondelle

Adatto per vini frizzanti con sovrappressione totale non superiore a 2,5 bar, con raccomandazione di stoccaggio verticale della bottiglia

Total traceability of the production process

Composed of an agglomerated body and a two natural cork disc at both ends

Patented vaporization treatments of the grain R.O.S.A.® and of the discs CORK NOVA, for the removal of the volatile compounds

TRX-D X-ray system for the detection of internal disks defects

Suitable for lightly sparkling wines with total overpressure up to 2,5 bar, with the recommendation of vertical storage of the bottle

## Specifiche dimensionali / Dimensional specifications

Lunghezza	Length	$l \pm 1 \text{ mm}$
Diametro	Diameter	$d \pm 0,4 \text{ mm}$
Ovalizzazione	Ovalisation	$\leq 0,5 \text{ mm}$
Dimensione granina	Granules size	3-7 mm
Quantità di sughero	Quantity of cork	min 75 %

## Specifiche chimico-fisiche / Chemical-physical specifications

Umidità	Moisture	4% - 9%
MVA	Apparent Density	230 - 310 kg / m <sup>3</sup>
Tenore in polvere	Dust content	$\leq 1,5 \text{ mg/tappo-cork}$
Tenore in perossidi	Peroxides content	$\leq 0,1 \text{ mg/tappo-cork}$
Forza di estrazione media	Average extraction force	20 - 45 daN
Tenuta alla pressione	Pressure tightness	max 2,5 bar



## Modalità di confezionamento /

### Packaging specifications

#### Sacchi in polietilene sigillati, idonei all'uso alimentare, in scatole di cartone.

Sealed polyethylene bags, suitable for food use, inserted in cardboard boxes.

## Raccomandazioni per l'utilizzatore /

### Recommendations to the user

#### SCELTA E STOCCAGGIO DEI TAPPI / SELECTION AND STORAGE OF CORK STOPPERS

• **Utilizzate sempre tappi con un trattamento superficiale adatto al tipo di bevanda, al processo di imbottigliamento e alla bottiglia selezionata.** Always use stoppers with a surface treatment suitable for the type of beverage, bottling process and selected bottle.

• **Amorim può definire la dimensione ottimale del tappo valutando il profilo interno del collo della bottiglia, le caratteristiche del vino e le condizioni di imbottigliamento.** Amorim can calculate the required cork size by studying the internal profile of the bottleneck, the characteristics of the wine and the corking conditions.

• **Si raccomanda di non lasciare sacchetti aperti con i tappi residui e di utilizzare i tappi entro la data riportata in etichetta.** It is recommended not to leave open bags with surplus cork stoppers and to use the caps by the date shown on the label.

• **Conservate i tappi di sughero nelle confezioni originali, in locali ben ventilati con temperatura controllata compresa tra 15°C e 25°C e umidità dal 50% al 70%.** Store the cork stoppers in their original packages, in a well-ventilated room with controlled temperature between 15°C and 25°C and 50% to 70% humidity.

#### CONDIZIONI DI IMBOTTIGLIAMENTO / CORKING CONDITIONS

• **Assicuratevi di rimuovere la polvere dalla linea prima dell'imbottigliamento.** Ensure any dust is removed before corking.

#### CONFORMITÀ ALIMENTARE / FOOD STANDARDS COMPLIANCE

• **Tutti i prodotti Amorim Cork sono conformi alle normative e alla legislazione vigenti (Nazionale, Europea e FDA - Food and Drug Administration) per i prodotti a contatto con gli alimenti.** All Amorim Cork products comply with existing regulations and legislation (European and FDA - Food and Drug Administration) for products in contact with foods.

• **Riducete al minimo l'umidità all'interno del collo di bottiglia.** Minimise moisture on the inside of the bottleneck.

• **Assicuratevi che l'inserimento del tappo sia il più rapido possibile e che il sughero sia compresso lentamente, ad un diametro non inferiore a 15,5 mm.** Ensure that insertion of the cork is as quick as possible and that the cork is compressed smoothly, to a diameter no less than 15,5 mm.

• **Assicuratevi della corretta profondità di inserimento del tappo e della presenza di un adeguato spazio di testa in rapporto al tipo di vino / bottiglia.** Make sure that the cork is inserted with a correct depth and that the head space is adequate in relation to the type of wine / bottle.

• **Per evitare la formazione di polvere, non lasciate i tappi residui nell'alimentatore.** Don't leave the cork stoppers in the feeder as to avoid dust.

• **La creazione del vuoto in bottiglia è essenziale al fine di evitare eccessive pressioni interne.** A vacuum must be created in order to prevent internal pressures.

#### MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO / EQUIPMENT MAINTENANCE

• **Mantenete le ganasce del tappatore libere da graffi e segni di usura e garantite e pulite regolarmente tutte le superfici di movimentazione del tappo con prodotti privi di cloro.** Maintain the corker jaws free of nicks and signs of wear and clean all cork-handling surfaces regularly with chlorine-free products

• **Assicuratevi che la tappatrice funzioni senza scosse, soprattutto durante la compressione.** Ensure that the corking machine operates smoothly, especially during compression.

• **Garantite il corretto attrezzaggio dell'impianto, in funzione della tipologia di tappo usato, e verificate il corretto allineamento del pistone e dell'anello di posizionamento.** Ensure the equipment is suited to the cork and bottle used and check the proper alignment of plunger and location ring.

#### STOCCAGGIO E TRASPORTO DEL VINO / STORAGE AND TRANSPORT OF WINE

• **Dopo l'imbottigliamento, le bottiglie devono essere conservate in posizione verticale per almeno 10 minuti.** After bottling, the bottles should be kept in an upright position for at least 10 minutes.

• **Mantenete la cantina priva di insetti; le condizioni ideali di conservazione delle bottiglie sono tra 15 e 25°C ed umidità del 50 - 70%.** Keep the wine cellar free of insects; ideal bottle storage conditions are 12°-18°C at 50-70% humidity.

• **Le bottiglie devono essere trasportate in posizione verticale.** Bottles should be transported in an upright position.

#### IDENTIFICAZIONE IMBALLAGGIO / PACKAGING IDENTIFICATION

**in accordo con il D.Lgs. 116/20 e la Decisione della Commissione del 28 gennaio 1997** / according to Commission Decision of January, 28 1997

• FOR51 / SUGHERO / raccolta differenziata dedicata

info line: 0438 394971

[www.amorimcorkitalia.com](http://www.amorimcorkitalia.com)

Vi preghiamo di verificare sul nostro sito web lo stato di aggiornamento delle specifiche in vostro possesso almeno con cadenza annuale, in quanto ci riserviamo di effettuare modifiche senza preavviso. / Please check on our website the update status of the specification, also available on our website, as we reserve the right to implement product changes without prior notice.

R.3/05-2025