

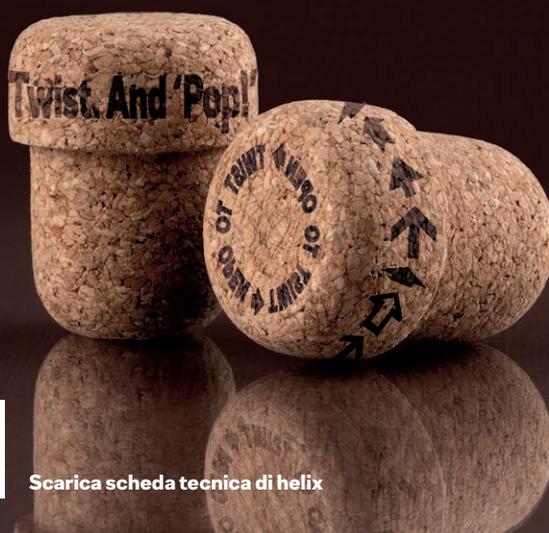
GUIDA ALL'UTILIZZO DEL TAPPO

Helix[®]

- / Pensato per vini fermi di veloce/medio consumo, mantiene la stabilità evolutiva nel tempo.
- / Non richiede l'uso del cavatappi.
- / Offre una comodità di apertura simile ad un tappo vite ma con il fascino senza tempo del sughero.
- / Può essere aperto e chiuso infinite volte facilitando il consumo graduale di vino.
- / Rende l'operazione di stappatura di facile accesso a tutti riscuotendo interesse positivo nelle nuove generazioni.
- / È una chiusura estremamente sostenibile con carbon footprint certificata.
- / Crea valore al packaging grazie alla sua composizione in sughero.
- / Favorisce un riutilizzo del packaging anche dopo aver consumato il vino al suo interno.
- / La testa del tappo può essere personalizzata nella parte laterale e superiore.



Compatibile con
bottiglie diametro
17,5/18,5 mm
rasobocca



Scarica scheda tecnica di helix



Misura 37 x 28 x Ø 23 mm

- / Corpo in microgranuli con elevate proprietà elastiche ed eccellente resistenza meccanica, senza aggiunta di espandenti.
- / Trattamento di vaporizzazione del granulo brevettato R.O.S.A. Hi-tech[®] con elevato potere estrattivo dei composti volatili.
- / Consigliato per i vini con tempi di veloce e medio consumo.



Supergreen!
Non necessita della caspula,
perfetto con il sigillo in carta!

Istruzioni principali per la linea di imbottigliamento con il tappo Helix

- | | | |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Consigliato per bottiglie C.E.T.I.E.2. Progettato per essere utilizzato sulle tradizionali linee di imbottigliamento.3. La sua forma a "T" richiede un orientatore di tappi nella linea di imbottigliamento.4. Utilizzabili su tutti gli impianti di tappatura standard con sistema prevacuazione dei gas.5. Il tappo è completamente compresso come un tappo di sughero standard ($\pm 15,50$ mm). | <ol style="list-style-type: none">6. Helix è un tappo a inserimento parziale, è necessaria una regolazione specifica della tappatrice.7. L'inserimento del tappo Helix deve fermarsi 1 mm a rasobocca.8. L'operazione di tappatura deve essere effettuata sotto vuoto.9. Dopo l'imbottigliamento, tenere la bottiglia in posizione verticale per un minimo di 5 minuti.10. Le condizioni ideali di conservazione della bottiglia sono 15-25° C a 50-70% umidità. | <ol style="list-style-type: none">11. La bottiglia di Helix non può essere conservata a una temperatura superiore ai 40° C.12. Per garantire una performance ottimale della chiusura in fase di apertura e chiusura, si raccomanda un tempo di riposo in posizione verticale di circa 15 giorni dopo la tappatura.13. Adatto sia con capsula trasparente sia con fascetta in carta.14. Il vino imbottigliato con il tappo Helix deve essere stoccato e trasportato in posizione verticale. |
|---|--|---|

Contatti per imbottigliamento mobile tappo Helix

Enoservizi di Fabio Rocco
Telefono +39 030 772 100 6
info@enoservizi.it

Mobilefill
Telefono +39 340 390 9617
piovani@mobilefillgroup.cloud

Centro di Riferimento Enologico
Telefono +39 0432 665 053
f.lipari@centroenologico.com



AMORIM CORK ITALIA

© amorimcorkitalia