



**AMORIM
CORK
ITALIA**

Our world is cork



XPÜR CLASSIC

Tappo tecnico in microgranina di sughero

Technical microgranulated cork stopper

Misure / Sizes

H 44 x Ø 24 mm

H 44 x Ø 25,5 mm

Caratteristiche del prodotto / Product features

Rintracciabilità totale del processo produttivo

Corpo costituito dal 98% v/v di granina di sughero in microgranuli con elevate proprietà elastiche ed eccellente resistenza meccanica, senza aggiunta di espandenti

Massima neutralità sensoriale, con l'esclusiva tecnologia XPÜR, basata sull'utilizzo di fluidi supercritici, in grado di rimuovere efficacemente il TCA e altre sostanze volatili dal granulo

Contenuto di TCA rilasciabile pari o inferiore al limite di rilevabilità analitico

Ideale per vini fermi che necessitano di un medio periodo di affinamento in bottiglia (12-36 mesi)

Diametro 25,5 mm: adatto per vini frizzanti con sovrappressione totale non superiore a 1,5 bar, con raccomandazione di stoccaggio verticale della bottiglia

Total traceability of the production process

Body consisting of 98% v/v of cork microgranules, with high elastic properties and excellent mechanical strength, without the addition of expanders

Maximum sensory neutrality, with the exclusive XPÜR technology, based on the use of supercritical fluids, able to effectively remove TCA and other volatile substances from the granule

Releaseable TCA content at or below the analytical detection limit

Intended especially for still wines with a medium aging in bottle (12 to 36 months)

25,5 mm diameter: suitable for lightly sparkling wines with total overpressure up to 1,5 bar, with the recommendation of vertical storage of the bottle

Lavaggi / Washing

CLEAR, CLO

Classifiche / Visual grades

CLASSIC

Specifiche dimensionali / Dimensional specifications

Lunghezza	Length	l ± 1 mm
Diametro	Diameter	d ± 0,4 mm
Ovalizzazione	Ovalisation	≤ 0,3 mm
Dimensione granina	Granules size	0,5-2 mm
Quantità di sughero	Quantity of cork	98% v/v

Note / Notes

(2) Metodica di analisi: ISO20752 - Tappi in sughero - Determinazione del 2,4,6-trichloroanisolo rilasciabile / Analysis method: ISO20752 - Cork stoppers - Determination of releasable 2, 4, 6-trichloroanisole

Specifiche chimico-fisiche / Chemical-physical specifications

Umidità	Moisture	2% - 8%
MVA	Apparent Density	240 - 320 Kg/m ³
Tenore in polvere	Dust content	≤ 1,5 mg/tappo-cork
Tenore in perossidi	Peroxides content	≤ 0,1 mg/tappo-cork
Forza di estrazione media	Average extraction force	15 - 45 daN
TCA (2)	TCA	≤ 0,3 ng/l



OTR Velocità di trasmissione dell'ossigeno /

OTR Oxygen Trasmission Rate

Determinato secondo il metodo descritto in Lopes, P.; Saucier, C.; Glories, Y. J. Agric. Food Chem. 2005, 53, 6967-6973 / established according to the method described in "Lopes, P.; Saucier, C.; Glories, Y. - Non-destructive colorimetric method to determine the oxygen diffusion rate through closures used in winemaking". J. Agric. Food Chem. 2005, 53, 6967-6973"

a 12 mesi / up to 12 months (mgO2)*	1,2
dopo 12 mesi/after 12 months (mgO2/anno-year)*	0,05

*per tappo / per stopper

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 /

Recomentations 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.

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 its 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.

info line: 0438 394971

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.

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 a 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 corkscrew 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 Commision Decision of January, 28 1997

FOR51 / SUGHERO / raccolta differenziata dedicata

R.0 01/2025