



AMORIM
CORK
ITALIA

Our world is cork



- Yellow 2050
- Orange 2050
- Red 2070
- Red 2050
- Pink 2050
- Blue Tiffany 2080
- Blue 2050
- Black 2050

ADVANTEC® COLOURS

Tappo tecnico in sughero agglomerato

Technical agglomerated cork stopper

Misure / Sizes

H 38 x Ø 23 mm

H 44 x Ø 23 mm

Lavaggi / Washing

VARI COLORI / VARIOUS COLOURS

Classifiche / Visual grades

\

Note / Notes

Caratteristiche del prodotto / Product features

Rintracciabilità totale del processo produttivo

Corpo costituito da granulato da 2 a 5 mm con elevate proprietà elastiche

Trattamento di vaporizzazione del granulo brevettato R.O.S.A.® con elevato potere estrattivo dei composti volatili

Rivestimento uniforme della superficie del tappo in varie colorazioni

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

Total traceability of the production process

Consisting of 2 to 5 mm microgranules with high elastic properties

Patented vaporization treatment of the granule, called R.O.S.A.®, with high extractive power of volatile compounds

Uniform coating of the cork surface in various colours

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

Specifiche dimensionali / Dimensional specifications

Lunghezza	Length	l ± 1 mm
Diametro	Diameter	d ± 0,4 mm
Ovalizzazione	Ovalisation	≤ 0,3 mm
Dimensione granina	Granules size	2-5 mm
Quantità di sughero	Quantity of cork	min 75 %

Specifiche chimico-fisiche / Chemical-physical specifications

Umidità	Moisture	4% - 9%
MVA	Apparent Density	250 - 330 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



OTR Velocità di trasmissione dell'ossigeno / OTR Oxygen Transmission 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 (mgO ₂)*	1,6
dopo 12 mesi/alter 12 months (mgO ₂ /anno-year)*	0,09

*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 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 Commision Decision of January, 28 1997

• FOR51 / SUGHERO / raccolta differenziata dedicata

R.3/05-2025