AMORIM CORK ITALIA

Our world is cork

SPARK ONE® XPÜR®

Tappo in microgranina di sughero per spumante

Microganulated sparkling wine cork stopper

Misure / Sizes
H 48 x Ø 30,5 mm

Lavaggi / Washing
NON LAVATO / UNWASHED

Classifiche / Visual grades
0

Caratteristiche del prodotto / Product features

Rintracciabilità totale del processo produttivo
Produzione del corpo agglomerato a stampo, con test immediato di tenuta alla pressione
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
Consigliato per vini pregiati con tempi di consumo oltre 60 mesi dall'imbottigliamento

Total traceability of the production process
Production of the agglomerate body by moulding technique, with an immediate test of pressure sealing
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
Recommended for fine wines with consumption times over 60 months after bottling

Specifiche dimensionali / Dimensional specifications

Lunghezza	Length	l ± 0,5 mm
Diametro	Diameter	d ± 0,4 mm
Ovalizzazione	Ovalisation	≤ 0,3 mm
Dimensione granina	Granules size	1-2 mm
Quantità di sughero	Quantity of cork	min 75 %
Smusso	Chamfer	5/2 mm (+/-0,5) - 45°

Note / Notes

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

Specifiche chimico-fisiche / Chemical-physical specifications

Umidità	Moisture	4% - 9%
MVA	Apparent Density	240 - 320 Kg/m^3
Tenore in polvere	Dust content	≤ 1,0 mg/tappo-cork
Forza di estrazione media	Average extraction force	5 - 20 daN
TCA [(2)]	TCA	≤ 0,3 ng/l
Momento di torsione massimo	Maximum torque	≥ 44 daN.cm
Angolo massimo di torsione	Maximum torsion angle	≥ 30°
Tenuta alla pressione	Pressure tightness	max 6 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 / 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.

· 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 15ºC e 25ºC e umidità dal 50% al 70%. Store the cork stoppers in their original packages, in a well-ventilated room with controlled temperature between 15ºC and 25ºC 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.

· 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 adeguate 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 12º-18ºC at 50-70% humidity.

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

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.

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

info line: 0438 394971
www.amorimcorkitalia.com

R.1/05-2025

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.