IL CORRIERE VINICOLO
Unione Italiana Vini

MANUALE CHIUSURE ENOLOGICHE

2018

Supplemento del **Corriere Vinicolo** n. 30 del 1 Ottobre 2018

Uniche, come le esigenze dei nostri clienti

I nostri clienti lo notano subito: ogni macchina Bertolaso è diversa dalle altre, perché tutte sono costruite in base alle specificità di ciascuna azienda.

Solo con questo *metodo dedicato* si possono soddisfare in modo davvero completo le esigenze di chi imbottiglia.

Quando una casa vinicola ha richiesto un dispositivo compatto di risciacquo e controllo delle bottiglie, Bertolaso ha creato la serie Dinamene.

Scopri di più su bertolaso.com

bertolaso

MANUALE CHIUSURE ENOLOGICHE

2018

INDICE PER AZIENDE

	Pagine
AMCOR CAPSULES	9 - 11
AMORIM CORK ITALIA	13 - 14
CORK SUPPLY	17 - 19
DIAM	21 - 25
ENOPLASTIC	27 - 28
FEDERFIN TECH	31 - 32
GUALA CLOSURES	35 - 38
LABRENTA	41 - 43
MASILVA	45 - 47
MUREDDU SUGHERI	49 - 53
TAPÌ WINE DIVISION	55 - 60
TEBALDI	63 - 69
TREFINOS	71 - 76
VINVENTIONS	79 - 83

Unione Italiana Vini

Editrice Unione Italiana Vini
20123 Milano, via San Vittore al Teatro 3,
tel. 02 72 22 281, fax 02 86 62 26

Registrazione Tribunale di Milano n. 1132 del 10/02/1949
Tariffa R.O.C.: Poste italiane spa, spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano. Stampa: Sigraf, Treviglio (Bergamo).
Associato all'Uspi, Unione Stampa Periodica Italiana.

www.corrierevinicolo.com

TUTTE LE INFORMAZIONI CONTENUTE NEL PRESENTE MANUALE SONO STATE FORNITE DALLE AZIENDE. QUESTA PUBBLICAZIONE NON È ESAUSTIVA DI TUTTI I PRODOTTI PRESENTI SUL MERCATO. È VIETATA LA RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE

IL CORRIERE VINICOLO

√INO in {CIFRE} 2019

In partnership con OSSERVATORIO DEL VINO

In collaborazione con ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS

TUTTI I NUMERI DEL SETTORE VINICOLO IN ITALIA, UNIONE EUROPEA E MONDO

Superfici, produzioni, consumi, commercio, prezzi, andamento delle Denominazioni di origine.
Uno strumento di lavoro indispensabile per gli operatori, da consultare nel corso dell'anno

TARGET
Gdo, enoteche, grossisti
e 11.000 soci AIS titolari
di alberghi, ristoranti e wine bar

TARGET
3.000 tra grossisti,
negozi e ristoranti
biologici

Prenota subito il tuo spazio o la presenza nella carta vini e nella carta vini bio

Per informazioni su costi e modalità di adesione contattare:
corrierevinicolo@uiv.it

TAPPI IN SUGHERO MONOPEZZO

AZIENDA	PRODOTTO	CONSIGLIATO PER: FERMI GIOVANI	FERMI MEDIO INVECCHIAMENTO (2-3 ANNI)	FERMI LUNGO INVECCHIAMENTO	FRIZZANTI	SPUMANTI METODO CHARMAT	SPUMANTI METODO CLASSICO	PASSITI/LIQUOROSI/DISTILLATI	PAG.
AMORIM Amorim Cork Italia S.p.A	NDTECH		X	X					13
CORK SUPPLY	DS100	X	X	X					17
Provide the right closure labrenta	ID CORK		X					X	41
MASILVA WE ARE CORK	TAPPI NATURALI MONOPEZZO	X	X	X					45
	TAPPI EVACORK®	X	X						47
MUREDDU SUGHERI TAPPI DI RANGO DAL 1938	MUREDDU "NATURA"	X	X	X					49
	IGEA NEUTRAL CORK		X	X					49
	IGEA CENTO		X	X					50
Tebaldi.it	DENSITY PRONATURE TCA FREE	X	X	X				X	63
	DENSITY PRONATURE FLEUR	X	X	X				X	63
	DENSITY PRONATURE EXTRA	X	X	X				X	64
	DENSITY PRONATURE SUPER	X	X	X				X	64
	DENSITY PRONATURE PRIMA	X	X	X				X	65
	DENSITY PRESTIGE FLEUR	X	X	X				X	65
	DENSITY PRESTIGE EXTRA	X	X	X				X	66
	DENSITY PRESTIGE SUPER	X	X	X				X	66
	DENSITY PRESTIGE PRIMA	X	X	X				X	67
	DENSITY BIONATURE FLEUR	X	X	X				X	67
	DENSITY BIONATURE EXTRA	X	X	X				X	68
	DENSITY BIONATURE SUPER	X	X	X				X	68
	DENSITY BIONATURE PRIMA	X	X	X				X	69
	DENSITY NATURALE COLMATATO	X	X	X				X	69
VINVENTIONS	OHLINGER SELEKTION		X	X					81

ALTRI TAPPI IN SUGHERO (TECNICI, MIGROGRANULATI)

AZIENDA	PRODOTTO	CONSIGLIATO PER: FERMI GIOVANI	FERMI MEDIO INVECCHIAMENTO (2-3 ANNI)	FERMI LUNGO INVECCHIAMENTO	FRIZZANTI	SPUMANTI METODO CHARMAT	SPUMANTI METODO CLASSICO	PASSITI/LIQUOROSI/DISTILLATI	PAG.
AMORIM Amorim Cork Italia S.p.A	NEUTROCORK PREMIUM	X							13
	TWIN TOP EVO	X	X						14
	SPARK 02					X	X		14
CORK SUPPLY	VINC		X						17
	VINC+			X					18
	CS CUVÉE DS100				X	X	X		18
	VINC CUVÉE				X	X	X		19
DIAM Il garante degli aromi	ORIGINE BY DIAM 30			X					21
	ORIGINE BY DIAM 10			X					21
	DIAM 30			X					22
	DIAM 10			X					22
	DIAM 5			X					23
	DIAM 3		X						23
	DIAM 2		X						24
	MYTIK DIAM CLASSIC						X		24
	MYTIK DIAM SPUMANTE					X			25
	QUART MYTIK DIAM				X				25
enoplastic	OPLON					X	X		28
Provide the right closure labrenta	SUGHERA	X	X					X	41
MASILVA WE ARE CORK	TAPPI SPUMANTE				X	X	X		45
	TAPPI SILKTOP®	X	X						46
	TAPPI PEARL®	X							46

ALTRI TAPPI IN SUGHERO (TECNICI, MIGROGRANULATI)

AZIENDA	PRODOTTO	CONSIGLIATO PER							PAG.
		FERMI GIOVANI	FERMI MEDIO INVECCHIAMENTO (2-3 ANNI)	FERMI LUNGO INVECCHIAMENTO	FRIZZANTI	SPUMANTI METODO CHARMAT	SPUMANTI METODO CLASSICO	PASSITI/LIQUOROSI/DISTILLATI	
MUREDDU SUGHERI TAPPI DI RANGO DAL 1938	IGEA SPUMANTE					X	X		50
	CTE CLASSIC					X	X		51
	CTX UNIDISCO					X			51
	MICRO GIUSTO SPUMANTE					X	X		52
	TAPPO 2+0				X				52
	METHODO 3	X			X				53
	MICRO GIUSTO	X	X						53
Trefinos	COMPAC MONTEBELLO				X	X	X		71
	COMPAC MONTEBELLO PLUS				X	X	X		71
	COMPAC 2 TD3				X	X	X		72
	COMPAC 3 TD3				X	X	X		72
	CWINE MONTEBELLO	X	X						73
	CWINE MONTEBELLO PLUS	X	X						73
	CWINE 1 TD3	X	X	X					74
	CWINE 2 TD3	X	X	X					74
	CWINE 3 TD3	X	X	X					75
	0+2				X	X	X		75
	0+1				X	X	X		76
	1+1	X	X	X					76
VINVENTIONS	OHLINGER SÜBR	X	X	X					83

TAPPI A VITE

AZIENDA	PRODOTTO	CONSIGLIATO PER: FERMI GIOVANI	FERMI MEDIO INVECCHIAMENTO (2-3 ANNI)	FERMI LUNGO INVECCHIAMENTO	FRIZZANTI	SPUMANTI METODO CHARMAT	SPUMANTI METODO CLASSICO	PASSITI/LIQUOROSI/DISTILLATI	PAG.
amcor	STELVIN®LUX	X	X	X				X	9
	STELVIN®	X	X	X				X	9
	STELVIN®INSIDE	X	X	X				X	10
	COLORSPRINT BY STELVIN®	X	X	X				X	10
	STELVIN®P				X				11
enoplastic	TAPPO A VITE 30X60	X	X	X	X			X	27
FEDERFIN TECH SRL WINE · SPIRITS · OIL CLOSURE	STARVIN	X	X	X	X	X	X	X	31
	STARVIN FRIZZANTI				X	X	X		31
	STARCAP							X	32
Guala Closures Group	DIVINUM®	X	X	X				X	35
	SAVIN PREMIUM®	X	X	X				X	35
	WAK®	X	X	X				X	36
	E-WAK®	X	X	X				X	36
	MOSS®	X	X		X	X	X		37
	VIIVA®				X	X	X		37
	ROLL ON TE®	X	X	X				X	38
Provide the right closure labrenta	GIPY			X				X	43
VINVENTIONS	VINTOP	X	X						82
	ALPLAST	X	X		X				82

TAPPI SINTETICI

AZIENDA	PRODOTTO	CONSIGLIATO PER							PAG.
		FERMI GIOVANI	FERMI MEDIO INVECCHIAMENTO (2-3 ANNI)	FERMI LUNGO INVECCHIAMENTO	FRIZZANTI	SPUMANTI METODO CHARMAT	SPUMANTI METODO CLASSICO	PASSITI/LIQUOROSI/DISTILLATI	
enoplastic	ENOPE	X	X	X	X			X	27
	ENOPE LUNA	X	X	X	X			X	28
labrenta	FIRST	X	X					X	42
	EMULA	X	X					X	42
Tapi micro cell WINE DIVISION	STARLIGHT	X						X	55
	PURITY	X	X					X	55
	VERO	X	X						56
	DUAL SHIELD	X	X	X					56
	EASY	X	X						57
	ALPHA	X	X						57
	SOFT	X	X	X					58
	TEC	X	X	X				X	58
	POP				X				59
	POP LITE	X	X	X					59
	EXEL				X	X	X		60
VINVENTIONS	RESERVA - NOMACORC GREEN LINE			X					79
	SELECT GREEN - NOMACORC GREEN LINE		X	X					79
	CLASSIC GREEN - NOMACORC GREEN LINE	X	X						80
	SMART GREEN - NOMACORC GREEN LINE	X							80
	ZEST - NOMACORC GREEN LINE				X	X	X		81

STELVIN®

STELVIN®,
consigliato dai viticoltori di tutto il mondo!

Contatta il tuo esperto STELVIN® al numero
+39 0141 769153

www.stelvin.com

Manteniamo inalterato il gusto originale sin dal 1964

STELVIN® è un marchio commerciale del Gruppo AMCOR amcor

Amcor Capsules
I sistemi di chiusura Stelvin® sono distribuiti da:
Paolo Araldo Srl
Reg. San Vito, 88
14042 Calamandrana (AT)
Tel. 0141 769153
info@paoloaraldo.com
www.paoloaraldo.com - www.stelvin.com

STELVIN®LUX

STELVIN®LUX e un sistema di chiusura brevettato in alluminio per vini di qualità, caratterizzato da eleganza e modernità, stile e praticità. La presenza di un inserto, specialmente studiato per il concetto STELVIN®, consente di sopprimere la filettatura che appare dopo la capsulatura, offrendo quindi una superficie liscia per la stampa e una grande facilità nell'apertura.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Tappi a vite in alluminio
Tipologia di liner	OptimEx (senza PVDC), OpTin (senza PVDC), Saran™Tin
Dimensioni (mm)	30 mm Ø x 60 mm
OTR/permeabilità	cm³/giorno/bottiglia: OptimEx (≈0,007), OpTin (<0,0005), Saran™Tin (<0,0005)
Personalizzazioni disponibili	Stampa su fianco e su testa (offset o serigrafia) Stampe lucide e opache, metalliche, soft-touch Stampa a caldo di lamine Rilievo secco o rilievo colore su testa

STELVIN®

STELVIN® è la prima capsula a vite in alluminio concepita per i vini. Sviluppata a partire da oltre 50 anni, la capsula STELVIN® è la pioniera delle capsule a vite dedicate esclusivamente al vino ed è diventata il marchio di riferimento sul mercato. Essa è dotata di guarnizioni specifiche che rispettano il processo di invecchiamento naturale del vino preservandone aromi e profumi.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Tappi a vite in alluminio
Tipologia di liner	Saranex™, Saran™Tin
Dimensioni (mm)	30 mm Ø x 60 mm; 22x30; 25x43; 28x44; 30x50-55; 31,5x50-60; 36x52
OTR/permeabilità	cm³/giorno/bottiglia: Saranex™ (≈0,005), Saran™Tin (<0,0005)
Personalizzazioni disponibili	Stampa su fianco e su testa (offset o serigrafia) Stampe lucide e opache, metalliche, soft-touch Stampa a caldo di lamine Rilievo secco o rilievo colore su testa

STELVIN®Inside

STELVIN®Inside - la gamma STELVIN® con quattro diverse guarnizioni.
Le guarnizioni STELVIN®Inside offrono quatro diversi livelli di trasferimento di ossigeno che consentono ai viticoltori di controllare il tasso di permeabilità all'ossigeno nel vino. Tutti e quattro i tipi di guarnizioni STELVIN®Inside sono prive di PVDC e contribuiscono pertanto a ridurre l'impatto sull'ambiente.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Tappi a vite in alluminio
Tipologia di liner	STELVIN®Inside 1O2, STELVIN®Inside 3O2, STELVIN®Inside 5O2, STELVIN®Inside 7O2
Dimensioni (mm)	30 mm Ø x 60 mm
OTR/permeabilità	cm³/giorno/bottiglia: 1O2 (<<0,0005); 3O2 (≈0,0007); 5O2 (≈0,008); 7O2 (≈0,06)
Personalizzazioni disponibili	Stampa su fianco e su testa (offset o serigrafia) Stampe lucide, opache, metalliche, soft-touch Stampa a caldo di lamine Rilievo secco o rilievo colore su testa

ColorSprint by STELVIN®

ColorSprint by STELVIN® - 24 colori disponibili in 2 settimane
Grazie a oltre 50 anni di esperienza, STELVIN®, azienda di riferimento nel settore delle capsule a vite, ha sviluppato una profonda conoscenza delle tendenze di mercato. La nuova offerta ColorSprint by Stelvin® è frutto di questa expertise e propone la storica capsula a vite STELVIN® in una gamma di 24 colori - sempre di moda e di tendenza - con garanzia di disponibilità entro 2 settimane (franco fabbrica) a un prezzo concorrenziale.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Tappi a vite in alluminio
Tipologia di liner	Saranex™
Dimensioni (mm)	30 mm Ø x 60 mm
OTR/permeabilità	cm³/giorno/bottiglia: Saranex™ (≈0,005)
Personalizzazioni disponibili	No

STELVIN®P

STELVIN®P - la capsula a vite per vini frizzanti
Questa capsula è stata concepita per resistere ad una pressione massima di 6 bar. Di facile utilizzo per il consumatore, la capsula STELVIN®P è dotata di una guarnizione specifica che protegge il vostro vino così come lo avete creato e preserva il tasso di CO_2.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Tappi a vite in alluminio
Tipologia di liner	STELVIN®P
Dimensioni (mm)	30 mm Ø x 60 mm
Personalizzazioni disponibili	Stampa su fianco e su testa (offset o serigrafia) Stampe lucide e opache, metalliche, soft-touch Stampa a caldo di lamine Rilievo secco o rilievo colore su testa

amo

VOCE DEL VERBO AMORIM

Il potere del sughero diventa valore quando esprime al meglio la personalità del cliente.
Amo farlo sentire interlocutore esclusivo e offrirgli un servizio personalizzato, all'altezza delle sue aspettative.
Amo anticipare le sue richieste, raccoglierne di nuove ed eseguirle nei tempi e modi più performanti.

Marta Donadel: Key Account Assistant Amorim

ethicagency.de

AMORIM
Amorim Cork Italia S.p.A.

www.amorimcorkitalia.com

Amorim Cork Italia Spa Unipersonale
Via Camillo Bianchi, 8
31015 Conegliano (TV)
Tel. 0438 394971
Fax 0438 699970
mail.acit@amorim.com
www.amorimcorkitalia.com

AMORIM
Amorim Cork Italia S.p.A

NDtech

Il tappo monopezzo NDtech, pensato per vini pregiati di lungo invecchiamento, è il risultato di un'accurata selezione delle materie prime che permette di ottenere una chiusura perfetta in termini di qualità sia estetica che sensoriale.
È ottenuto mediante l'esclusiva tecnologia NDtech, un processo di screening per il controllo di qualità individuale in linea, in grado di garantire valori di TCA rilasciabile su ogni singolo tappo non superiori a 0,5 ng/l.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo monopezzo
Composizione	100% sughero
Dimensioni (mm)	45x24 45x26 49x24 49x26 54x24 54x26
Contenuto max di 2,4,6 - Tca rilasciabile	≤ 0,5 ng/l
OTR/permeabilità	OTR in 24 mesi: 2,6 mg/tappo
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Temperatura 15 - 25°C Umidità 50% - 70%
Personalizzazioni disponibili	Sì

Neutrocork Premium

Il tappo Neutrocork Premium è una chiusura tecnica microgranulare, costituita per l'80% da sughero, senza l'aggiunta di sostanze espandenti.
Il processo prevede un sistema di trattamento a vapore brevettato in grado di esercitare una sanificazione profonda della struttura cellulare del sughero, eliminando le sostanze volatili che possono interferire con il vino, mantenendo nel contempo inalterate le caratteristiche naturali del sughero.
Si caratterizza inoltre per le elevate performance fisico / meccaniche e per la facilità di utilizzo sia in imbottigliamento che in fase di stappatura.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo microgranulato
Composizione	80% sughero, 20% collanti idonei all'uso alimentare
Dimensioni (mm)	38x24 44x24 38x25,5 44x25,5 47x24
Contenuto max di 2,4,6 - Tca rilasciabile	≤ 0,5 ng/l
OTR/permeabilità	OTR in 24 mesi: 1,3 mg/tappo
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Temperatura 15 - 25°C Umidità 50% - 70%
Personalizzazioni disponibili	Sì

AMORIM
Amorim Cork Italia S.p.A

Twin Top Evo

Twin Top Evo è un tappo tecnico di elevato valore sia estetico che funzionale, destinato ad un segmento di alto livello.
Ideale per vini privi di sovrapressione, può essere impiegato nelle stesse linee di imbottigliamento del tappi in sughero monopezzo.
Si tratta di un tappo tecnico costituito da rondelle di sughero ai due estremi e da un corpo in microagglomerato ottenuto mediante produzione a stampo individuale; sia rondelle che granina sono trattati mediante un sistema brevettato di sanificazione a vapore in grado di garantire un residuo di TCA rilasciabile non superiore a 0,5 ng/l.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico birondellato
Composizione	85% sughero, 15% collanti idonei all'uso alimentare
Dimensioni (mm)	44x24 44x25 47x24
Contenuto max di 2,4,6 - Tca rilasciabile	≤ 0,5 ng/l
OTR/permeabilità	OTR in 24 mesi: 1,3 mg/tappo
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Temperatura 15 - 25°C Umidità 50% - 70%
Personalizzazioni disponibili	Sì

Spark 02

Il tappo Spark 02 rappresenta la chiusura classica per vini spumanti, risultato di una intensa ricerca scientifica ed enologica. È un tappo con caratteristiche meccaniche eccellenti, costituito da un corpo a stampo al quale vengono incollate 2 rondelle nella parte a diretto contatto con il vino; tutti i componenti del tappo (granina e rondelle) vengono testati attraverso analisi in gascromatografia ben 9 volte lungo la filiera produttiva, garantendo una perfetta qualità sensoriale che lo rende un'ottima soluzione, affidabile e sicura in qualsiasi occasione.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo per spumante
Composizione	80% sughero, 15% collanti idonei all'uso alimentare
Dimensioni (mm)	48×30,5 / 48x31
Contenuto max di 2,4,6 - Tca rilasciabile	≤ 2,0 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Temperatura 15 - 25°C Umidità 50% - 70%
Personalizzazioni disponibili	Sì

l'integrazione tecnologica è nel nostro dna

DELLA TOFFOLA GROUP
www.dellatoffola.it

Dentro a una bottiglia di vino c'è un mondo fatto di tecnologia. Un universo complesso, che richiede un approccio integrato.
Da 50 anni il gruppo Della Toffola offre soluzioni innovative per la gestione di tutta la filiera produttiva enologica: dal ricevimento dell'uva alla pressatura, dalla vinificazione all'imbottigliamento.
Scegliere il gruppo Della Toffola vuol dire scegliere l'affidabilità, l'esperienza e la competenza di un gruppo fortemente integrato, composto da 10 aziende produttive e 6 filiali commerciali e di assistenza internazionali che hanno la tecnologia nel loro dna.
Scegliere il gruppo Della Toffola vuol dire scegliere una soluzione personalizzata chiavi in mano, studiata appositamente per le esigenze della tua cantina.
Tu mettici la passione, il gruppo Della Toffola ci mette la tecnologia.

DELLA TOFFOLA · AVF · Zitalia · omb · SIRIO ALIBERTI · GIMAR · Priamo FOOD TECHNOLOGIES

Creato dalla Natura, perfezionato dalla Tecnologia.

Vinc

Una nuova linea di tappi con garanzia di assenza del TCA*

BOTTLE BUY BACK GARANZIA

Cork Supply garantisce i prodotti VINC. Se il Cliente riceve un reclamo riguardante il gusto di tappo su di una bottiglia chiusa con il tappo VINC, Cork Supply riacquisterà la stessa.

CORK SUPPLY

corksupply.com

*Per ulteriori informazioni visita il nostro sito Internet o verifica la scheda tecnica del prodotto.

Cork Supply Italia Srl
Via Desderi, 15E
14100 Asti (AT)
tel. 0141 275273
info@corksupply.it
www.corksupply.it

DS100

Il DS100, processo di controllo "Dry Soak, è il servizio esclusivo di Cork Supply che garantisce l'ispezione di tutti i tappi di sughero naturale. Il 100% dei vostri tappi sarà a prova di odore, incluso quello del TCA, usando il nostro metodo non distruttivo dry soak. Il servizio beneficia della "Garanzia di Riacquisto della Bottiglia": se il Cliente riceve un reclamo riguardante il gusto di tappo su di una bottiglia chiusa con il DS100, Cork Supply riacquisterà la stessa al prezzo di vendita franco cantina.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero
Dimensioni (mm)	Varie
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	Non rilevabile
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, asciutto, ben ventilato e privo di odori (umidità relativa suggerita fra il 50% e il 70%) ad una temperatura stabile (raccomandata fra 15°C e 20°C)
Personalizzazioni disponibili	Sì

VINC

VINC è il tappo microagglomerato di Cork Supply con garanzia individuale di assenza del TCA, realizzato esclusivamente con materie prime derivanti dalla lavorazione dei tappi in sughero naturale. Raccomandato per vini con una durata di conservazione fino a 3 anni, beneficia della "Garanzia di Riacquisto della Bottiglia": se il Cliente riceve un reclamo riguardante il gusto di tappo su di una bottiglia chiusa con il VINC, Cork Supply riacquisterà la stessa al prezzo di vendita franco cantina. Disponibile con finitura effetto sughero naturale.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Microgranulato
Composizione	>75% sughero - Microsfere, agente legante
Dimensioni (mm)	44x24
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	<= 0,5 ng/l
OTR/permeabilità	0,0020 ml/giorno
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, asciutto, ben ventilato e privo di odori (umidità relativa suggerita fra il 50% e il 70%) ad una temperatura stabile (raccomandata fra 15°C e 20°C)
Personalizzazioni disponibili	Sì

VINC+

VINC+ è il tappo microagglomerato di Cork Supply con garanzia individuale di assenza del TCA, realizzato esclusivamente con materie prime derivanti dalla lavorazione dei tappi in sughero naturale. Raccomandato per vini con una durata di conservazione fino a 5 anni, beneficia della "Garanzia di Riacquisto della Bottiglia": se il Cliente riceve un reclamo riguardante il gusto di tappo su di una bottiglia chiusa con il VINC, Cork Supply riacquisterà la stessa al prezzo di vendita franco cantina. Disponibile con finitura effetto sughero naturale.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Microgranulato
Composizione	>75% sughero - Microsfere, agente legante
Dimensioni (mm)	44x24
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	<= 0,5 ng/l
OTR/permeabilità	0,0017 ml/giorno
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, asciutto, ben ventilato e privo di odori (umidità relativa suggerita fra il 50% ed il 70%) ad una temperatura stabile (raccomandata fra 15°C e 20°C)
Personalizzazioni disponibili	Sì

CS Cuvée DS100

Il CS Cuvée DS100, processo di controllo "Dry Soak" è il servizio esclusivo di Cork Supply che garantisce l'ispezione di tutti i tappi per vino spumante con due rondelle in sughero naturale. Il 100% dei vostri tappi sarà a prova di odore, incluso quello del TCA, usando il nostro metodo non distruttivo dry soak. Il servizio beneficia della "Garanzia di Riacquisto della Bottiglia": se il Cliente riceve un reclamo riguardante il gusto di tappo su di una bottiglia chiusa con il CS Cuvée DS100, Cork Supply riacquisterà la stessa al prezzo di vendita franco cantina.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tecnico
Dimensioni (mm)	48x30,5
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	Non rilevabile
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, asciutto, ben ventilato e privo di odori (umidità relativa suggerita fra il 50% e il 70%) a una temperatura stabile (raccomandata fra 15°C e 20°C)
Personalizzazioni disponibili	Sì

VINC Cuvée

VINC Cuvée è il tappo microagglomerato di Cork Supply con garanzia individuale di assenza del TCA, realizzato esclusivamente con materie prime derivanti dalla lavorazione dei tappi in sughero naturale. Studiato per fornire la massima performance in fase di imbottigliamento, incluse linee ad alta velocità, beneficia della "Garanzia di Riacquisto della Bottiglia": se il Cliente riceve un reclamo riguardante il gusto di tappo su di una bottiglia chiusa con il VINC Cuvée, Cork Supply riacquisterà la stessa al prezzo di vendita franco cantina.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Microgranulato
Composizione	>75% sughero - Microsfere, agente legante
Dimensioni (mm)	48x30,5
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	<= 0,5 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, asciutto, ben ventilato e privo di odori (umidità relativa suggerita fra il 50% e il 70%) a una temperatura stabile (raccomandata fra 15°C e 20°C)
Personalizzazioni disponibili	Sì

DIAM SUGHERI · Regione San Vito 88 · 14042 Calamandrana. At. Italia · tel. 0141/769149 · fax 0141/769536 · diam-cork.com
BELBO SUGHERI · Regione San Vito 90/P · 14042 Calamandrana. At. Italia · tel. 0141/75793 · fax 0141/75734 · info@belbosugheri.it

DIAM

Il garante degli aromi

distributori per l'Italia:

Diam Sugheri Srl
Calamandrana (AT)
m@diamsugheri.com
www.diam-sugheri.com

Belbo Sugheri Srl
Calamandrana (AT)
info@belbosugheri.it
www.belbosugheri.it

Paolo Araldo Srl
Calamandrana (AT)
info@paoloaraldo.com
www.paoloaraldo.com

Origine by Diam 30

Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO_2 supercritica, i tappi Diam sono gli unici tappi di sughero sensorialmente neutri, cioè privi delle molecole che causano le deviazioni organolettiche (tra queste c'è anche il TCA, responsabile del gusto di tappo). L'esclusivo metodo di produzione a stampo individuale garantisce ad ogni tappo una perfetta regolarità di imbottigliamento e una conservazione del vino omogenea.
Origine by Diam è la nuova gamma di tappi Diam: costituiti da componenti di origine vegetale e dedicati a vini da lungo invecchiamento.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico micro-granulato di sughero
Composizione	95% di sughero in volume e minimo 65% in peso. Componenti: Legante costituito da polioli al 100% di origine vegetale + emulsione di cera d'api
Dimensioni (mm)	Altezza 54-49 mm, Ø 24,2 mm
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	< Limite di quantificazione (< 0,3 ng/L per ogni tappo)
OTR/permeabilità	Permeametro - Metodo manometrico interno - Valore OTR in cm^3/giorno. Permeabilità unica: P 1 (0,15 cm^3/giorno)
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Da 15 a 25°C - Da 50 a 70% di umidità per una durata di 6 mesi prima dell'utilizzo
Personalizzazioni disponibili	Timbratura ad induzione o laser

Origine by Diam 10

Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO_2 supercritica, i tappi Diam sono gli unici tappi di sughero sensorialmente neutri, cioè privi delle molecole che causano le deviazioni organolettiche (tra queste c'è anche il TCA, responsabile del gusto di tappo). L'esclusivo metodo di produzione a stampo individuale garantisce ad ogni tappo una perfetta regolarità di imbottigliamento ed una conservazione del vino omogenea.
Origine by Diam è la nuova gamma di tappi Diam: costituiti da componenti di origine vegetale e dedicati a vini da lungo invecchiamento.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico micro-granulato di sughero
Composizione	95% di sughero in volume e minimo 65% in peso; Componenti: Legante costituito da polioli al 100% di origine vegetale + emulsione di cera d'api
Dimensioni (mm)	Altezza 54-49 mm, Ø 24,2 mm
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	< Limite di quantificazione (< 0,3 ng/L per ogni tappo)
OTR/permeabilità	Permeametro - Metodo manometrico interno - Valore OTR in cm^3/giorno. Permeabilità unica: P 1 (0,15 cm^3/giorno)
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Da 15 a 25°C - Da 50 a 70% di umidità per una durata di 6 mesi prima dell'utilizzo
Personalizzazioni disponibili	Timbratura ad induzione o laser

DIAM

Il garante degli aromi

Diam 30

Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO_2 supercritica, i tappi Diam sono gli unici tappi di sughero sensorialmente neutri, cioè privi delle molecole che causano le deviazioni organolettiche. Tra queste c'è il TCA, responsabile del gusto di tappo (livello 2,4,6-TCA inferiore al limite di quantificazione, cioè < 0,3 ng/L per tappo). L'esclusivo metodo di produzione a stampo individuale garantisce a ogni tappo una perfetta regolarità di imbottigliamento e una conservazione del vino omogenea. La DIAM Bouchage offre una gamma completa di tappi tecnici di sughero che risponde a differenti esigenze di conservazione dei vini.

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico micro-granulato di sughero
Composizione	95% di sughero in volume e minimo 65% in peso; Legante poliuretanico + microsfere brevettati
Dimensioni (mm)	Altezza 54-49-47 mm, Ø 24,2 mm
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	< Limite di quantificazione (< 0,3 ng/L per ogni tappo)
OTR/permeabilità	Permeametro - Metodo manometrico interno - Valore OTR in cm^3/giorno. Permeabilità unica: P 0,5 (0,07 cm^3/giorno)
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Da 15 a 25°C - Da 50 a 70% di umidità per una durata di 6 mesi prima dell'utilizzo
Personalizzazioni disponibili	Timbratura ad induzione o laser.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

Diam 10

Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO_2 supercritica, i tappi Diam sono gli unici tappi di sughero sensorialmente neutri, cioè privi delle molecole che causano le deviazioni organolettiche. Tra queste c'è il TCA, responsabile del gusto di tappo (livello 2,4,6-TCA inferiore al limite di quantificazione, cioè < 0,3 ng/L per tappo). L'esclusivo metodo di produzione a stampo individuale garantisce a ogni tappo una perfetta regolarità di imbottigliamento e una conservazione del vino omogenea. La DIAM Bouchage offre una gamma completa di tappi tecnici di sughero che risponde a differenti esigenze di conservazione dei vini.

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico micro-granulato di sughero
Composizione	95% di sughero in volume e minimo 65% in peso; Legante poliuretanico + microsfere brevettati
Dimensioni (mm)	Altezza 54-49-47 mm, Ø 24,2 mm
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	< Limite di quantificazione (< 0,3 ng/L per ogni tappo)
OTR/permeabilità	Permeametro - Metodo manometrico interno - Valore OTR in cm^3/giorno. Permeabilità unica: P 0,5 (0,07 cm^3/giorno)
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Da 15 a 25°C - Da 50 a 70% di umidità per una durata di 6 mesi prima dell'utilizzo
Personalizzazioni disponibili	Timbratura ad induzione o laser

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

DIAM

Il garante degli aromi

Diam 5

Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO_2 supercritica, i tappi Diam sono gli unici tappi di sughero sensorialmente neutri, cioè privi delle molecole che causano le deviazioni organolettiche. Tra queste c'è il TCA, responsabile del gusto di tappo (livello 2,4,6-TCA inferiore al limite di quantificazione, cioè < 0,3 ng/L per tappo). L'esclusivo metodo di produzione a stampo individuale garantisce a ogni tappo una perfetta regolarità di imbottigliamento e una conservazione del vino omogenea. La DIAM Bouchage offre una gamma completa di tappi tecnici di sughero che risponde a differenti esigenze di conservazione dei vini.

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico micro-granulato di sughero
Composizione	95% di sughero in volume e minimo 65% in peso; Legante poliuretanico + microsfere brevettati
Dimensioni (mm)	Altezza 38-44-47 mm, Ø 24,2mm -25,6 mm
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	< Limite di quantificazione (< 0,3 ng/L per ogni tappo)
OTR/permeabilità	Permeametro - Metodo manometrico interno - Valore OTR in cm^3/giorno. Due permeabilità: P 1 (0,15 cm^3/giorno) e P10 (0,35 cm^3/giorno)
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Da 15 a 25°C - Da 50 a 70% di umidità per una durata di 6 mesi prima dell'utilizzo
Personalizzazioni disponibili	Timbratura ad induzione o laser

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

Diam 3

Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO_2 supercritica, i tappi Diam sono gli unici tappi di sughero sensorialmente neutri, cioè privi delle molecole che causano le deviazioni organolettiche. Tra queste c'è il TCA, responsabile del gusto di tappo (livello 2,4,6-TCA inferiore al limite di quantificazione, cioè < 0,3 ng/L per tappo). L'esclusivo metodo di produzione a stampo individuale garantisce a ogni tappo una perfetta regolarità di imbottigliamento e una conservazione del vino omogenea. La DIAM Bouchage offre una gamma completa di tappi tecnici di sughero che risponde a differenti esigenze di conservazione dei vini.

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico micro-granulato di sughero
Composizione	95% di sughero in volume e minimo 65% in peso; Legante poliuretanico + microsfere brevettati
Dimensioni (mm)	Altezza 38-44 mm, Ø 24,2mm
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	< Limite di quantificazione (< 0,3 ng/L per ogni tappo)
OTR/permeabilità	Permeametro - Metodo manometrico interno - Valore OTR in cm^3/giorno. Due permeabilità: P 1 (0,15 cm^3/giorno) e P10 (0,35 cm^3/giorno)
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Da 15 a 25°C - Da 50 a 70% di umidità per una durata di 6 mesi prima dell'utilizzo
Personalizzazioni disponibili	Timbratura ad induzione o laser

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

DIAM

Il garante degli aromi

Diam 2

Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO_2 supercritica, i tappi Diam sono gli unici tappi di sughero sensorialmente neutri, cioè privi delle molecole che causano le deviazioni organolettiche. Tra queste c'è il TCA, responsabile del gusto di tappo (livello 2,4,6-TCA inferiore al limite di quantificazione, cioè < 0,3 ng/L per tappo). L'esclusivo metodo di produzione a stampo individuale garantisce a ogni tappo una perfetta regolarità di imbottigliamento e una conservazione del vino omogenea. La DIAM Bouchage offre una gamma completa di tappi tecnici di sughero che risponde a differenti esigenze di conservazione dei vini.

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico micro-granulato di sughero
Composizione	95% di sughero in volume e minimo 65% in peso; Legante poliuretanico + microsfere brevettati
Dimensioni (mm)	Altezza 38-44 mm Ø 24,2 mm - altezza 44 mm Ø 25,6
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	< Limite di quantificazione (< 0,3 ng/L per ogni tappo)
OTR/permeabilità	Permeametro - Metodo manometrico interno - Valore OTR in cm^3/giorno. Permeabilità unica: P 1 (0,15 cm^3/giorno)
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Da 15 a 25°C - Da 50 a 70% di umidità per una durata di 6 mesi prima dell'utilizzo
Personalizzazioni disponibili	Timbratura ad induzione o laser.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

Mytik Diam Classic

Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO_2 supercritica, i tappi Diam sono gli unici tappi di sughero sensorialmente neutri, cioè privi delle molecole che causano le deviazioni organolettiche. Tra queste c'è il TCA, responsabile del gusto di tappo (livello 2,4,6-TCA inferiore al limite di quantificazione, cioè < 0,3 ng/L per tappo). L'esclusivo metodo di produzione a stampo individuale garantisce ad ogni tappo una perfetta regolarità di imbottigliamento ed una conservazione del vino omogenea. La DIAM Bouchage offre una gamma completa di tappi tecnici di sughero che risponde a differenti esigenze di conservazione dei vini.

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico micro-granulato di sughero
Composizione	95% di sughero in volume e minimo 65% in peso; Legante poliuretanico + microsfere brevettati
Dimensioni (mm)	Altezza 48 mm Ø 31 mm
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	< Limite di quantificazione (< 0,3 ng/L per ogni tappo)
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Da 15 a 25°C - Da 50 a 70% di umidità per una durata di 6 mesi prima dell'utilizzo
Personalizzazioni disponibili	Timbratura ad induzione o laser.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

DIAM

Il garante degli aromi

Mytik Diam Spumante

Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO2 supercritica, i tappi Diam sono gli unici tappi di sughero sensorialmente neutri, cioè privi delle molecole che causano le deviazioni organolettiche. Tra queste c'è il TCA, responsabile del gusto di tappo (livello 2,4,6-TCA inferiore al limite di quantificazione, cioè < 0,3 ng/L per tappo). L'esclusivo metodo di produzione a stampo individuale garantisce ad ogni tappo una perfetta regolarità di imbottigliamento e una conservazione del vino omogenea. La DIAM Bouchage offre una gamma completa di tappi tecnici di sughero che risponde a differenti esigenze di conservazione dei vini.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico micro-granulato di sughero
Composizione	95% di sughero in volume e minimo 65% in peso; Legante poliuretanico + microsfere brevettati
Dimensioni (mm)	Altezza 48 mm Ø 30,5 mm
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	< Limite di quantificazione (< 0,3 ng/L per ogni tappo)
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Da 15 a 25°C - Da 50 a 70% di umidità per una durata di 6 mesi prima dell'utilizzo
Personalizzazioni disponibili	Timbratura ad induzione o laser.

Quart Mytik Diam

Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO_2 supercritica, i tappi Diam sono gli unici tappi di sughero sensorialmente neutri, cioè privi delle molecole che causano le deviazioni organolettiche. Tra queste c'è il TCA, responsabile del gusto di tappo (livello 2,4,6-TCA inferiore al limite di quantificazione, cioè < 0,3 ng/L per tappo). L'esclusivo metodo di produzione a stampo individuale garantisce a ogni tappo una perfetta regolarità di imbottigliamento e una conservazione del vino omogenea. La DIAM Bouchage offre una gamma completa di tappi tecnici di sughero che risponde a differenti esigenze di conservazione dei vini.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico micro-granulato di sughero
Composizione	95% di sughero in volume e minimo 65% in peso; Legante poliuretanico + microsfere brevettati
Dimensioni (mm)	Altezza 42 mm - Ø 27 mm
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	< Limite di quantificazione (< 0,3 ng/L per ogni tappo)
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Da 15 a 25°C - Da 50 a 70% di umidità per una durata di 6 mesi prima dell'utilizzo
Personalizzazioni disponibili	Timbratura ad induzione o laser.

technology
materials
colours
people
ideas

enoplastic

Squadra internazionale in 6 Paesi
Ricerca dei materiali più innovativi
Sensibilità e rinnovamento continuo
Macchinari unici per dare forma alle idee

Enoplastic è l'insieme di tutti questi elementi

Dinamici, mai fermi, vicino a te
keep moving™

enoplastic.com

Enoplastic Spa
Via Luigi Galvani, 1
21020 Bodio Lomango (VA)
Tel. 0332 943511
Fax 0332 949686
enoplastic@enoplastic.com
www.enoplastic.com

enoplastic

Tappo a vite

Pratico, facile da usare, con un'attenzione speciale per il particolare e lo stile.
I tappi a vite 30x60mm Enoplastic sono chiusure di garanzia in alluminio utilizzate per vini, liquori e bevande analcoliche.
Applicabili a bottiglie con finitura BVS o BVP e con una tappatrice a vite in grado di avvolgere il cappuccio sulla chiusura con una pressione appropriata per formare una guarnizione e procurare una barriera all'ossigeno.
I tappi a vite Enoplastic sono disponibili anche con guarnizione tipo saranex, tin foil o GPF (guarnizione per vini frizzanti), a seconda del tipo di bevanda consumata.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Tappo a vite 30x60mm
Tipologia di liner	Saranex, Tin Foil o GPF (per vini frizzanti)
Dimensioni (mm)	30x60mm
OTR/permeabilità	0.001 to 0.004 cc/day (saranex)
Personalizzazioni disponibili	Colori standard o a campione Stampa caldo piana o a rilievo, stampa serigrafica, laser ink jet

enoPE

Anima tecnica ed esperienza in un'unica soluzione.
I tappi enoPE offrono soluzioni innovative e di qualità per garantire il pieno controllo dell'OTR evitando inconvenienti e difetti che possono essere causati dal sughero, come il cosiddetto sentore di tappo (TCA).
Disponibili in diversi diametri e lunghezze, possono essere richiesti colorati e stampati a caldo o offset per dare un look speciale al vino.
I tappi enoPE sono lubrificati in superficie per facilitare sia l'inserimento in bottiglia che la stappatura.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	A ignezione
Composizione	Base polietilene miscelato con agenti espandenti, coloranti e scivolanti adatti per contatto di alimenti
Dimensioni (mm)	vari diametri e lunghezze disponibili
OTR/permeabilità	0,014 - 0,024 cc/giorno
Personalizzazioni disponibili	Colori personalizzati, stampati a caldo o offset

enoplastic

enoPE Luna

Dalla tecnica all'estetica.
Il tappo Luna cambia abito al tappo sintetico rendendolo più elegante e con un aspetto ancora più naturale sia al tatto che alla vista.
Luna è disponibile sia per quei vini che possono essere conservati anche per lunghi periodi, che per vini frizzanti che richiedono una speciale tenuta.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	A ignezione
Composizione	Base polietilene miscelato con agenti espandenti, coloranti e scivolanti adatti per contatto di alimenti
Dimensioni (mm)	Vari diametri e lunghezze disponibili
OTR/permeabilità	0,014 - 0,024 cc/giorno
Personalizzazioni disponibili	Colori personalizzati, stampati a caldo o offset

oplon

Oplon è il tappo agglomerato by Enoplastic, adatto per vini spumanti con una pressione superiore ai 2,5 bar. Gli aromi e i profumi del vino sono garantiti come se il vino fosse appena imbottigliato.
Oplon è il risultato della combinazione di un tappo in sughero agglomerato con un'anima e una rondella in materiale sintetico adatto al contatto alimentare. Il "perlage" è assicurato anche per lunghi periodi mantenendo nel tempo la persistenza delle bollicine tipiche dei vini spumanti.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Agglomerato
Composizione	Sughero agglomerato (tappo), granulometria 3-7 mm, e polietilene (rondella)
Dimensioni (mm)	30,00(ø) x 49,00(h)mm
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	< 0,1 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15° - 25° C Non esporre ai raggi solari
Personalizzazioni disponibili	La rondella tecnica è disponibile in vari colori, così come è personalizzabile il sughero con proprie stampe.

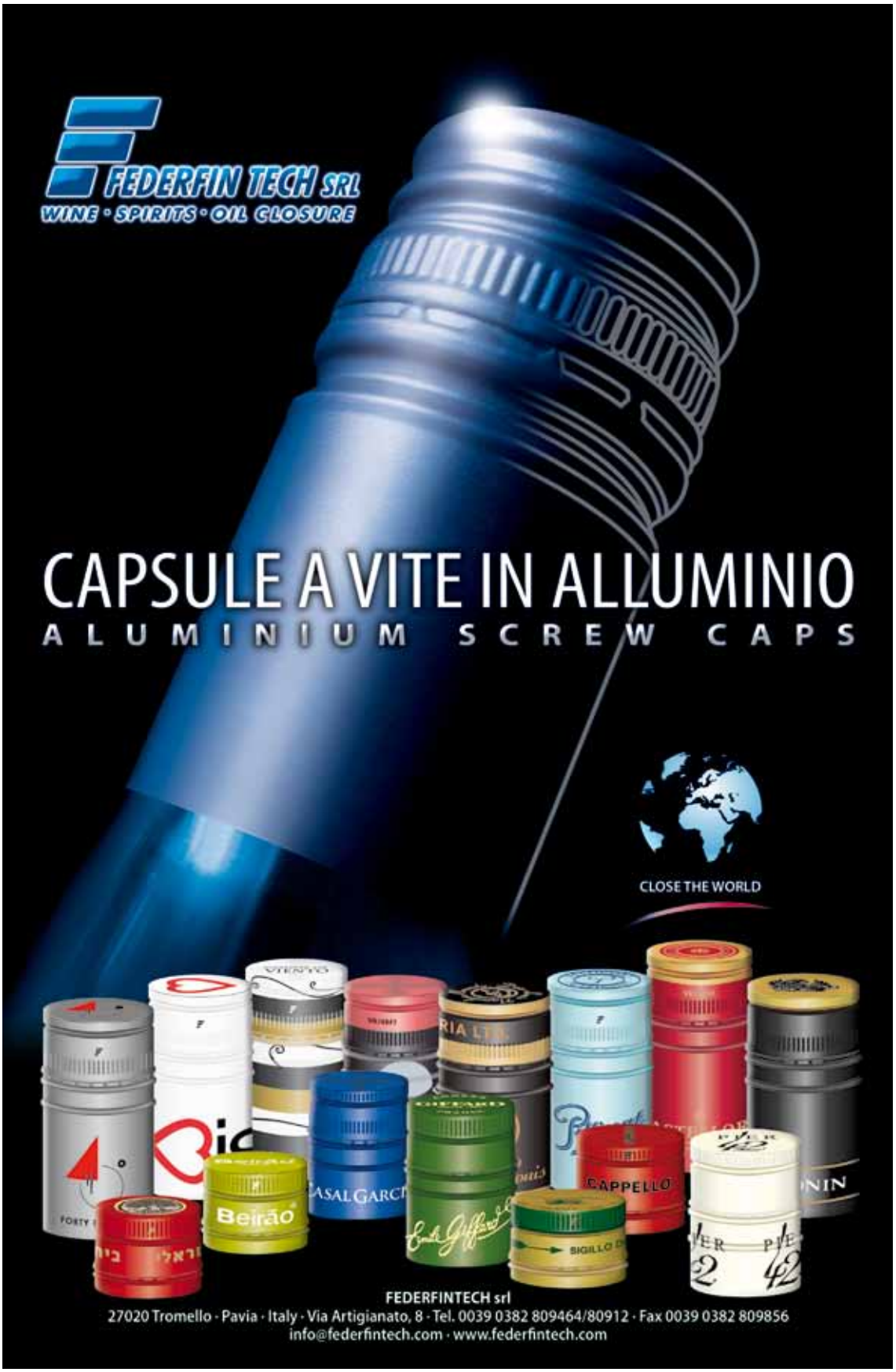
MBF®
TECNOLOGIE PER L'IMBOTTIGLIAMENTO

20 YEARS ANNIVERSARY 2017

20 anni di passione, creatività, innovazione.
Grazie a tutti coloro che in questi anni
hanno creduto in noi e che ancora
contribuiscono a costruire la nostra storia.

Keep Improving

mbf.it


FEDERFIN TECH SRL
WINE • SPIRITS • OIL CLOSURE
CAPSULE A VITE IN ALLUMINIO
ALUMINIUM SCREW CAPS
CLOSE THE WORLD
Beirão
CAPPELLO
FEDERFINTECH srl
27020 Tromello · Pavia · Italy · Via Artigianato, 8 · Tel. 0039 0382 809464/80912 · Fax 0039 0382 809856
info@federfintech.com · www.federfintech.com

Federfin Tech Srl
Via Artigianato, 8
27020 Tromello (PV)
Tel. 0382 809064
Fax. 0382 809856
info@federfintech.com
www.federfintech.com

FEDERFIN TECH SRL
WINE · SPIRITS · OIL CLOSURE

Starvin

Starvin è la linea di capsule per vino in alluminio progettata da Federfin Tech per il settore enologico. La capsula a vite in alluminio si afferma oggi come la soluzione ideale nel campo delle chiusure per bottiglie grazie alla sua facilità di apertura e chiusura e alla capacità di mantenere a lungo la qualità del prodotto vinicolo. L'impiego dell'alluminio corrisponde a requisiti di riciclabilità totale che ne consente nuovi utilizzi.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Capsula 30X60
Tipologia di liner	Saranex ,Tinfoil,sottotappo per vini frizzanti
Dimensioni (mm)	30 mm Ø x 60 mm
Personalizzazioni disponibili	La capsula può essere decorata e personalizzata mediante le più avanzate tecnologie di stampa: serigrafia, offset, rilievo, hotfoil tampografia, spruzzo.

Starvin Frizzanti

Negli ultimi anni si è assistito alla diffusione sempre più estesa della capsula a vite in alluminio per vino.
Grazie alla realizzazione di un nuovo tipo di guarnizione in grado di garantire la corretta pressurizzazione dei vini frizzanti si è accresciuta ulteriormente la molteplicità di utilizzo della capsula a vite per vino incrementando la sicurezza e garantendo una sempre migliore efficacia.
La nuova guarnizione posta sotto il tappo consente di stappare vini sempre frizzanti assicurando la piacevole presenza delle bollicine.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Capsula vino frizzante 30x60
Tipologia di liner	Sottotappo vino
Dimensioni (mm)	30 mm Ø x 60 mm
Personalizzazioni disponibili	La capsula può essere decorata e personalizzata mediante le più avanzate tecnologie di stampa: serigrafia, offset, rilievo, hotfoil tampografia, spruzzo.

FEDERFIN TECH SRL
WINE · SPIRITS · OIL CLOSURE

Starcap

Nel corso degli anni si è assistito ad una sempre maggiore diffusione dei liquori, complice il cambiamento dei comportamenti di una società in continua evoluzione e mutamento. Il settore dei liquori ha quindi motivato una strategia orientata all'evoluzione dei propri prodotti, coinvolgendo il settore dei tappi in alluminio, con specifiche personalizzazioni di marketing mirate al coinvolgimento emotivo e sensoriale del consumatore.
L'azienda ha sviluppato versatori specifici per questo settore con differenti performance, dall'anticontraffazione al dosaggio limitato, all'antiriempimento.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Capsula per liquorosi
Tipologia di liner	Versatori con o senza sfera
Dimensioni (mm)	31,5 X 44
Personalizzazioni disponibili	La capsula può essere decorata e personalizzata mediante le più avanzate tecnologie di stampa: serigrafia, offset, rilievo, hotfoil tampografia, spruzzo.

IL CORRIERE VINICOLO

dal 1928 il primo e unico settimanale del mondo del vino

Campagna abbonamenti

120 euro	Abbonamento annuo cartaceo
90 euro	Abbonamento annuo digitale
150 euro	Abbonamento annuo cartaceo + abbonamento annuo digitale
Premium 180 euro	Abbonamento annuo digitale + database statistiche + archivio
Premium 200 euro	Abbonamento annuo cartaceo + abbonamento annuo digitale + database statistiche + archivio

Scarica l'app

Per leggere il Corriere Vinicolo digitale e tutte le altre pubblicazioni, come Vite, Wine by Numbers, Vino in Cifre e i dossier speciali.

Con la App, puoi sottoscrivere abbonamenti annui o semestrali, oppure acquistare la singola copia del giornale.

Disponibile per sistema IoS e Android

Ufficio abbonamenti: tel. 02 7222 2848
abbonamenti@corrierevinicolo.com
www.corrierevinicolo.com

WAK®
Trust your potential
Guala Closures Group
www.winedevelopers.com
info@gualaclosures.com

Guala Closures Spa
Via Rana 10-12 Z.I. D6
15122 Spinetta Marengo (AL)
Tel 0131 7531
info@gualaclosures.com
www.gualaclosures.com

DIVINUM®

DIVINUM® è la chiusura a vite classica, progettata per mantenere la qualità, la freschezza e il gusto del vino.

La chiusura a vite DIVINUM® è facile da aprire e da richiudere e conserva il sapore pieno del vino anche dopo la prima apertura.

Le bottiglie possono essere stoccate sia orizzontalmente che verticalmente senza pregiudicare la bontà del prodotto.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Tappo a vite ROPP
Tipologia di liner	Saranex, Tin Foil, Gamma Oenoseal® (Onyx, Coral, Ivory)
Dimensioni (mm)	18x12, 22x30, 22x45, 28x15, 28x44, 30x22, 30x60, 31.5x18, 31.5x24
OTR/permeabilità	Differente OTR a seconda del liner utlizzato (min <0.0005 cc/day/bottle; max 0.008 cc/day/bottle)
Personalizzazioni disponibili	Sì. Litografia, off set, serigrafia, hot foil, embossing di testa e/o laterale.

SAVIN PREMIUM®

SAVIN PREMIUM® è una chiusura a vite dall'aspetto elegante, grazie all'estetica completamente liscia.

Questa chiusura brevettata è costituita da un inserto interno pre-filettato e da un guscio esterno più lungo, entrambi in alluminio.
L'estetica lineare si presta particolarmente per esaltare le decorazioni laterali.

In fase di applicazione, la chiusura viene prima avvitata e poi ribattuta sull'imboccatura della bottiglia.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Tappo a vite Screw ROPP
Tipologia di liner	Saranex, Tin Foil, Gamma Oenoseal® (Onyx, Coral, Ivory)
Dimensioni (mm)	30x44, 30x60
OTR/permeabilità	Differente OTR a seconda del liner utlizzato (min <0.0005 cc/day/bottle; max 0.008 cc/day/bottle)
Personalizzazioni disponibili	Sì. Litografia, off set, serigrafia, hot foil, embossing di testa e/o laterale.

Guala Closures Group

WAK®

WAK® è una chiusura a vite brevettata che combina la praticità del tappo a vite con l'aspetto delle tradizionali bottiglie di vino.

La chiusura è costituita da un inserto interno in plastica dotato di filettatura invisibile dall'esterno, che viene prima avvitato e poi ribattuto sotto il bordo del collo della bottiglia.

La superficie lineare è ideale per esaltare la decorazione laterale.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Tappo a vite Screw ROPP
Tipologia di liner	Tin Foil, Onyx by Oenoseal®
Dimensioni (mm)	30x44, 30x60
OTR/permeabilità	<0.0005 cc/day/bottle
Personalizzazioni disponibili	Sì. Litografia, off set, serigrafia, hot foil, embossing di testa e/o laterale.

e-WAK®

e-WAK® è la versione "smart" del modello WAK; si tratta della prima chiusura a vite in alluminio dotata di sistema NFC integrato.

Il tag NFC fornisce 4 principali vantaggi:

- Acquisizione di dati marketing
- Logistica e tracciabilità
- Certificazione dell'autenticità della bottiglia
- Consumer Engagement nei confronti del brand

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Tappo a vite Screw ROPP
Tipologia di liner	Tin Foil, Onyx by Oenoseal®
Dimensioni (mm)	30x44, 30x60
OTR/permeabilità	<0.0005 cc/day/bottle
Personalizzazioni disponibili	Sì. Litografia, off set, serigrafia, hot foil, embossing di testa e/o laterale.

Guala Closures Group

MOSS®

MOSS® è la chiusura a vite studiata per i vini leggermente frizzanti.

L'apposita guarnizione permette di mantiene un perfetto livello di carbonazione sia prima che dopo l'apertura.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Tappo a vite ROPP
Tipologia di liner	R310, R315, mastice, PVC free
Dimensioni (mm)	28x15, 30x35, 30x44, 30x50x 30x60, 31,5x18, 31,5x24
OTR/permeabilità	Tenuta a pressione fino a 8 bar
Personalizzazioni disponibili	Sì. Litografia, off set, serigrafia, hot foil, embossing di testa e/o laterale.

VIIVA®

VIIVA® è la soluzione ideale per preservare la qualità dei vini frizzanti e spumanti.

Specificamente progettata e accuratamente testata per resistere fino a 10 bar di pressione,VIIVA® garantisce la perfetta tenuta sia prima che dopo la prima apertura.

I vantaggi sono evidenti: è sicura e facile da usare, si apre e richiude facilmente risultando dunque confortevole sia per il consumatore finale che per il settore HoReC ed è più efficiente per il produttore.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Tappo a vite ROPP
Tipologia di liner	Oenoseal® 3020S
Dimensioni (mm)	30x60
OTR/permeabilità	Tenuta a pressione fino a 10 bar
Personalizzazioni disponibili	Sì. Litografia, off set, serigrafia, hot foil, embossing di testa e/o laterale.

Guala Closures Group

Roll On TE®

Roll On TE® è la prima chiusura a vite per l'industria del vino dotata di sistema tamper evident.

Alla prima apertura appare un anello colorato che rimane visibile ad ogni successiva apertura/chiusura.

Nel caso l'anello venisse rimosso, la chiusura risulterebbe visibilmente danneggiata quindi manomessa.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Tappo a vite ROPP
Tipologia di liner	Saranex, Tin Foil, Gamma Oenoseal® (Onyx, Coral, Ivory)
Dimensioni (mm)	30x44, 30x60
OTR/permeabilità	Differente OTR a seconda del liner utlizzato (min <0.0005 cc/day/bottle; max 0.008 cc/day/bottle)
Personalizzazioni disponibili	Sì. Litografia, off set, serigrafia, hot foil, embossing di testa e/o laterale.

UNIONE ITALIANA VINI
SERVIZI

UIV-LAB

L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ

Il recupero dell'efficienza all'interno delle imprese vitivinicole e il miglioramento delle performance verso l'esterno.

È questa la mission che guida il laboratorio di Unione Italiana Vini, la più importante e rappresentativa Associazione di imprese del settore vitivinicolo.

Le più moderne tecnologie disponibili ed i professionisti altamente specializzati nel settore viticolo che vi lavorano, fanno del laboratorio di Verona una struttura all'avanguardia per le analisi chimico-enologiche.

VIALE DEL LAVORO, 8 - 37135 VERONA
TEL 045.4851.408 (TASTO1/LAB.) - FAX 045.8231.805
COMMERCIALE.LAB@UIV.IT - WWW.UIV.IT

Provide the right closure
labrenta.com

SUGHERA

La prima chiusura in
SUGHERO
senza
COLLE AGGIUNTE

SAFE &
TESTED

OXYGEN
MANAGEMENT

LABRENTA Srl
via dell'Innovazione 2
36042 Breganze (VI) Italy
info@labrenta.com
www.labrentacom

Labrenta Srl
Via dell'Innovazione, 2
36042 Breganze (VI)
Tel. 0445 873382
Fax 0445 300410
info@labrenta.com
www.labrenta.com

Provide the right closure
labrenta

Sughera

La chiusura ideale per vini premium e consumatori e mercati votati alla tradizione. Sughera è la prima chiusura con sughero legato senza l'utilizzo di collanti a differenza degli altri sugheri agglomerati, grazie a una mescola brevettata con uno speciale agente agglomerante. È un tappo incredibilmente resistente allo sgretolamento. La finissima granina di sughero è perfettamente sterilizzata con le più moderne tecnologie. Tutti i nostri prodotti Sughera sono sottoposti a doppia analisi TCA. Un prodotto uniforme nelle dimensioni e nel peso, e costante nella permeabilità all'ossigeno.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico
Composizione	70 % expancork 30 % sughero
Dimensioni (mm)	22,5 x 42,5 22,5x38 29x45
Contenuto max di 2,4,6 -Tca rilasciabile	< L.R. (Iso 201752/14) e analisi gc/ms/ms individuale
OTR/permeabilità	Medium. Equivalente al monopezzo naturale
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Temperatura tra 15 e i 20°, umidità tra 50 e 70%. Durante il trasporto la temperatura non deve superare i 35°
Personalizzazioni disponibili	Stampa logo

ID CORK

ID CORK va oltre il sughero naturale e acquista un'identità unica e riconoscibile. La trama del sughero è come un'impronta digitale, unica ed identificativa. Sfruttando tale caratteristica diamo un nome ad ogni tappo, mediante stampo laser di un codice e inserimento della foto del tappo in un database digitale disponibile a voi e ai vostri clienti per 20 anni. Questo permette a noi di conoscere i nostri tappi uno ad uno, e a voi di dire che avete scelto i vostri tappi con la stessa attenzione.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	Sughero naturale
Dimensioni (mm)	Diametro 26 e 28, qualità alfa e beta
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	<2,0 ngl (ISO 20752/14 doppia analisi e analisi gc/ms/ms individuale)
OTR/permeabilità	Medium
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Temperatura tra 15 e i 20°, umidità tra 50 e 70%. Durante il trasporto la temperatura non deve superare i 35°
Personalizzazioni disponibili	Stampa laser, stampa testa caldo

Provide the right closure
labrenta

First

La chiusura per consumatori giovani e aperti all'innovazione, ma che desiderano vivere il rito tradizionale della stappatura. First è il tappo creato per funzionare in ogni linea di imbottigliamento con la massima semplicità, garantendo ottime performance al miglior prezzo. È perfettamente preciso nelle dimensioni e nel peso, e costante nella permeabilità all'ossigeno. La sua purezza organolettica lo rende adatto a preservare al meglio l'aroma dei vostri vini giovani. First è disponibile in svariate sfumature di colore, che aiuteranno a creare un'identità unica attorno al vostro vino.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Estrusi
Composizione	PE-LD + materiali espandenti
Dimensioni (mm)	23x38
OTR/permeabilità	Medium: 0,012 cm^3/day Mocon.
Personalizzazioni disponibili	Stampa logo

Emula

La chiusura pensata per vini premium e per consumatori tradizionalisti aperti all'innovazione. Emula è la chiusura sintetica che più di ogni altra assomiglia al sughero naturale. Il suo aspetto raffinato aiuterà a comunicare le qualità dei vostri vini, regalando un'incredibile esperienza d'uso. Sotto la veste elegante Emula sfoggia un cuore tecnologico che garantisce performance di alto livello e assoluta neutralità organolettica

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Estrusi
Composizione	PE-LD + materiali espandenti
Dimensioni (mm)	Diametro 22,5 x 38 mm altezza 22,5 x 42
OTR/permeabilità	Medium: 0,012 cm^3/day Mocon.
Personalizzazioni disponibili	Stampa logo

Provide the right closure
labrenta

Gipy

Gipy nasce per portare nuove forme nel mondo delle chiusure a vite per vino, che permetteranno di creare un'identità unica intorno al vostro vino. Oltre ad avere una forma esclusiva e riconoscibile, Gipy è anche personalizzabile e disponibile in vari colori e lavorazioni. Questo prodotto si rivolge ai nuovi consumatori entusiasti, ma la ricercatezza della forma rende Gipy il giusto compromesso anche per mercati e consumatori devoti alla tradizione. Gipy inoltre si rivela una scelta green: una volta tolto il tappo rimarrà solo il vetro della bottiglia e non la fascetta di alluminio classica dei GPI.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	400/20 400/22 400/28 400/33
Tipologia di liner	Dipende dalla tipologia
Dimensioni (mm)	Diametro 31 mm altezza 15 mm
OTR/permeabilità	Low: TIN 0,001 cm^3/day Mocon. Medium:PE 0,005cm^3/day Mocon
Personalizzazioni disponibili	Tampografia testa, tampografia lato, rilievo, basso rilievo, rilievo lato

ZARAGOZA 2017 ENOMAQ OLEOMAQ M.A. SILVA & GARZON, S.L. "ONEBYONE" TECHNICAL INNOVATION

SILVER Innovation Award 2016 INTERFRUTA INTERFRUCTA HORTITECNICA

MASILVA WE ARE CORK 1by1 BOTTLE BUY BACK COMMITMENT

onebyone™

onebyone.pt

Partner in Italia

Tapì TEAMWORK ACTION PASSION IDEAS

COMPETE 2020 PORTUGAL 2020 UNIÃO EUROPEIA Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

Contenido de TCA cedible para cada une de los tapones de corcho por debajo del nivel de detección de 0,5 ng/L;
Método de análisis realizado conforme la norma ISO 20752.

M. A. Silva - Cortiças, S.A.
Rua Central das Regadas Apartado 62
4536-902 Mozelos VFR, Portugal
Tel. +351 227 471360
masilvacorticas@masilva.pt
www.masilva.pt - www.onebyone.pt

Partner per l'Italia:
Tapì Spa wine division Via Comello 4/B, 36028 Rossano Veneto (VI)
Tel. 0424 540 077 - Fax 0424 543 568 - info@tapigroup.com - www.tapigroup.it

MASILVA
WE ARE CORK

Tappi naturali monopezzo

La MASilva offre nove tipi di qualità estetiche di tappi, dalla qualità esteticamente perfetta per vini di eccellenza a vini imbottigliati in grandi volumi. Questo è il prodotto più venduto dall'impresa.

APPLICAZIONE
I tappi di sughero naturali sono indicati e adatti ad essere usati in tutti i tipi di vini, indipendentemente dal periodo di invecchiamento e formato di bottiglia.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo monopezzo
Composizione	100% sughero
Dimensioni (mm)	38x24mm, 45x24mm, 49x24mm, 54x24mm
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Temperatura di conservazione: 15ºC-20ºC, 59ºF-68ºF. Locale: Conservare i tappi in un luogo pulito, ben ventilato, senza odori e lontano da prodotti con cloro.
Personalizzazioni disponibili	Sì

Tappi spumante

I tappi MASilva sono usati da alcuni dei migliori produttori di vini spumanti del mondo. Il vino spumante richiede dei tappi che resistano ad elevate pressioni, mantengano la consistenza e la forza di aderenza ed estrazione specifica. La qualità estetica è cruciale, data l'enfasi estetica data all'imballaggio del vino. Così come le sue caratteristiche meccaniche devono consentire al tappo di rimanere intatto durante la torsione nel momento dell'estrazione, ed essere sufficientemente affidabile da offrire un'efficace chiusura.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico
Composizione	Sughero
Dimensioni (mm)	48×29 mm, 48×30,5 mm
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Temperatura di conservazione: 15ºC-20ºC, 59ºF-68ºF. Locale: Conservare i tappi in un luogo pulito, ben ventilato, senza odori e lontano da prodotti con cloro.
Personalizzazioni disponibili	Sì

MASILVA
WEARECORK

Tappi Silktop®

I tappi tecnici Silktop®, comunemente chiamati 1+1, sono costituiti da un corpo di agglomerato composto da granuli di sughero, e un dischetto di sughero naturale alle due estremità. Questo prodotto ha l'aspetto del sughero naturale per il vino e per il consumatore, ed ha proprietà simili ai tappi naturali. Presenta una buona chiusura, aderenza e capacità di resistenza alla forza di estrazione. I risultati di TCA e altri aromi sotto il sensoriale sono uniti ad un'estetica di elevato livello.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico
Composizione	Sughero
Dimensioni (mm)	38×23,5 mm e 44×23,5 mm
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Temperatura di conservazione: 15ºC-20ºC, 59ºF-68ºF. Locale: Conservare i tappi in un luogo pulito, ben ventilato, senza odori e lontano da prodotti con cloro.
Personalizzazioni disponibili	Sì

Tappi Pearl®

I consumatori possono apprezzare l'aspetto e il tocco del sughero naturale con il nostro micro agglomerato Pearl®. I tappi Pearl® mostrano la nostra continua sensibilità verso la sostenibilità e il riciclo. I ritagli di sughero dopo il processo di foratura dei tappi naturali di sughero sono selezionati e analizzati. Una serie di operazioni meccaniche trasformano il materiale in granuli di grandezza uniforme. Questi granuli saranno sottoposti a un processo di vaporizzazione e sterilizzazione attraverso il nostro sistema SARA®. Sono utilizzate solo colle per uso alimentare.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico microgranulato
Composizione	Sughero
Dimensioni (mm)	38x24 mm, 44x24 mm
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	Inferiore a 0,5 ng/L. NQA 0,65 per valori compresi tra 0,5 - 1,0 ng/L. Lotto minimo superiore a 10.000 rolhas. Secondo i parametri della ISO 20752.
OTR/permeabilità	0,016 cm^3/giorno
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Temperatura di conservazione: 15ºC-20ºC, 59ºF-68ºF. Locale: Conservare i tappi in un luogo pulito, ben ventilato, senza odori e lontano da prodotti con cloro.
Personalizzazioni disponibili	Sì

MASILVA
WEARECORK

Tappi Evacork®

Il prodotto nasce come risposta alla sfida lanciata dall'enologo di mantenere l'attrattività del vino con un tappo di sughero naturale e di essere molto competitivo nel prezzo. I tappi colmatati permettono ai produttori di vino di andare incontro alle preferenze dei consumatori perché sono molto competitivi rispetto ad altre tipologie di chiusure. Per colmare i nostri tappi si utilizza una polvere di sughero, che è prodotta da noi, per riempire le piccole aperture dei tappi di sughero naturale dalla qualità estetica meno alta.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	Sughero
Dimensioni (mm)	38x24mm, 45x24mm
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Temperatura di conservazione: 15ºC-20ºC, 59ºF-68ºF. Locale: Conservare i tappi in un luogo pulito, ben ventilato, senza odori e lontano da prodotti con cloro.
Personalizzazioni disponibili	Sì

“Nelle **nostre radici**,
l'ispirazione per
prodotti innovativi
e **all'avanguardia**”

80 anniversary 1938-2018

MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK
MUREDDU IGEA Spumante
MUREDDU IGEA CENTO
MUREDDU GIUSTO NATURALMENTE ELASTICO
MUREDDU natura NATURAL CORK
MUREDDU COMPO CHAMPAGNE CORK
MUREDDU SYSTEM TECHNICAL CORK

MUREDDU SUGHERI
TAPPI DI RANGO DAL 1938

Via Santa Maria 7/9
20014 Nerviano (MI) - Italia
www.mureddusugheri.com

Mureddu Sugheri
Via Santa Maria, 7/9
20014 Nerviano (MI)
Tel 0331 585447
Fax 0331 585547
info@mureddusugheri.com
www.mureddusugheri.com

MUREDDU SUGHERI
TAPPI DI RANGO DAL 1938

MUREDDU "NATURA"

Tappo in sughero naturale monopezzo ottenuto da lavorazione di plance selezionate con garanzia dell'origine e della perfetta rintracciabilità del prodotto. Il sughero grezzo è sottoposto a bollitura in caldaia aperta inox con ricambio costante d'acqua pulita e a stagionatura in superficie coperta ed areata. Dopo la fustellazione delle plance eseguiamo, sui tappi grezzi già suddivisi per lotti, l'esame organolettico e gascromatografico su campioni quadruplicati rispetto al Disciplinare del Sughero. Trattamenti di superficie e personalizzazioni ultimano le nostra filiera della qualità.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Sughero naturale monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	Ø 24-26-27 (± 0,3 mm) altezza 44-49-54 (± 0,4 mm)
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	T.C.A. in percentuale < 1% (media del lotto)
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Stoccare in luogo fresco, asciutto e privo di odori anomali
Personalizzazioni disponibili	Clichè personalizzabili con loghi aziendali e timbratura o marcatura a fuoco

IGEA NEUTRAL CORK

Tappo di sughero naturale "off-flavours free". I tappi grezzi sono sottoposti a trattamenti IGEA 2.0 al fine di garantire l'eliminazione delle sostanze volatili presenti nel sughero: pirazine, geosmina e guaiacolo con rilevabilità sotto la soglia di percezione e T.C.A. in percentuale non superiore a 5 tappi su 1.000 (± 2). L'esclusivo trattamento IGEA 2.0 garantisce inoltre un miglioramento delle performance meccaniche del tappo grazie alla rigenerazione cellulare "new cell" dalla quale emerge una distribuzione più omogenea di suberina all'interno del tappo.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Sughero naturale monopezzo Top
Composizione	100% sughero di alta qualità fisica, organolettica e meccanica trattato con esclusivo sistema IGEA 2.0
Dimensioni (mm)	Ø 24-26-27 (± 0,3 mm) altezza 44-49-54 (± 0,4 mm)
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	T.C.A. in percentuale non superiore a 5 tappi su 1.000 (±2)
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio	Stoccare in luogo fresco, asciutto e privo di odori anomali
Personalizzazioni disponibili	Clichè personalizzabili con timbratura o marcatura a fuoco e bande di cera impermeabilizzanti "QUEEN BEE". Disponibile la selezione ponderale

MUREDDU SUGHERI
TAPPI DI RANGO DAL 1938

IGEA Cento

Tappo di sughero naturale "off-flavours free". I tappi grezzi sono sottoposti a trattamenti IGEA 2.0 al fine di garantire l'eliminazione delle sostanze volatili presenti nel sughero: pirazine, geosmina e guaiacolo con rilevabilità sotto la soglia di percezione e T.C.A. non rilevabile. L'esclusivo trattamento IGEA 2.0 assicura la rigenerazione cellulare "new cell" dalla quale emerge una maggior tenuta grazie alla distribuzione più omogenea di suberina all'interno del tappo. Testati sensorialmente in modo individuale i tappi hanno T.C.A. non rilevabile*.

CARATTERISTICHE

Tipologia	Sughero naturale monopezzo top garantito
Composizione	100% sughero di alta qualità fisica, organolettica e meccanica trattato con esclusivo sistema IGEA 2.0 e testato sensorialmente in modo individuale.
Dimensioni (mm)	Ø 24-26-27 (± 0,3 mm) altezza 44-49-54 (± 0,4 mm)
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	*garanzia di assenza (tollerabilità max 1ng/l di T.C.A. per tappo)
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio	Stoccare in luogo fresco, asciutto e privo di odori anomali
Personalizzazioni disponibili	Clichè personalizzabili con timbratura o marcatura a fuoco e bande di cera impermeabilizzanti "QUEEN BEE". Disponibile la selezione ponderale

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

IGEA Spumante

Tappo spumante birondellato "off-flavours free" con corpo a stampo e due rondelle di alta fascia di 6 mm in sughero naturale sottoposte a trattamenti IGEA 2.0 per garantire l'eliminazione delle sostanze volatili presenti nel sughero: pirazine, geosmina e guaiacolo con rilevabilità sotto la soglia di percezione e T.C.A. in percentuale non superiore a 5 tappi su 1.000. Il trattamento IGEA 2.0 garantisce inoltre il miglioramento delle performance meccaniche delle rondelle nel tempo grazie alla rigenerazione cellulare "new cell" che offre una distribuzione di suberina più ordinata nelle rondelle.

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo spumante birondellato Top
Composizione	2 rondelle 100% sughero naturale trattate IGEA 2.0 Corpo a stampo 80% granina di sughero Aggreganti idonei al contatto alimentare
Dimensioni (mm)	Ø 30,5 mm (± 0,3 mm) altezza 48,0 mm (± 0,4 mm)
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Rondelle T.C.A. 0.5% (± 0.5%); Corpo T.C.A. <4ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio	Stoccare in luogo fresco, asciutto e privo di odori anomali
Personalizzazioni disponibili	Marcatura a fuoco con clichè personalizzabile corpo e teste

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

MUREDDU SUGHERI
TAPPI DI RANGO DAL 1938

CTE Classic

Tappo da spumante con corpo a stampo e due rondelle di 6 mm ciascuna in sughero naturale sottoposto a trattamento TeDeSys (Technological Desorption System). Il processo utilizza vapore ad alta temperatura per abbattere TCA ed altri composti volatili quali geosmina, pirazine, guaiacolo.
Tale sistema consente al tappo di custodire le caratteristiche organolettiche del vino rispettandone aromi, profumi ed integrità di gusto.

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo spumante birondellato
Composizione	Due rondelle in sughero 100% Corpo in granina di sughero 80% Aggregante idoneo al contatto alimentare
Dimensioni (mm)	Ø 30,5 mm (± 0,3 mm) altezza 48,0 mm (± 0,4 mm)
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Esame organolettico rondelle Accettabilità TCA 1% (±1%), TCA corpo <4ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio	Stoccare in luogo fresco, asciutto e privo di odori anomali
Personalizzazioni disponibili	Marcatura a fuoco con clichè personalizzabile corpo/teste

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CTX Unidisco

Tappo da spumante composto da corpo in agglomerato 3/7 mm sottoposto a trattamento Tedesys (Technological Desorption System) e una rondella di 6 mm in sughero naturale. Il tappo CTX Unidisco è la giusta soluzione per vini spumanti a veloce rotazione dove si privilegia la chiusura tradizionale rappresentata dal contatto diretto del sughero naturale col vino.

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo spumante monorondella
Composizione	Rondella in sughero 100% Corpo in granina 80% sughero Aggregante idoneo al contatto alimentare
Dimensioni (mm)	Ø 29,5 o 30,5 mm (± 0,3 mm) altezza 48,0 mm (± 0,4 mm)
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Esame organolettico rondelle Accettabilità TCA 1% (±1%), TCA corpo <4ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio	Stoccare in luogo fresco, asciutto e privo di odori anomali
Personalizzazioni disponibili	Marcatura a fuoco con clichè personalizzabili corpo/teste

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

MUREDDU SUGHERI
TAPPI DI RANGO DAL 1938

Micro GIUSTO Spumante

Tappo in microgranina (0.5-1.5mm) di ultima generazione sottoposto a nuovo trattamento VULCANO che, mediante una combinazione di vapore-temperatura-energia, abbatte le molecole volatili presenti nel sughero portandole sotto la soglia di percezione. Geosmina, Pirazine, Guaiacolo e TCA <0.5 ng/L.

CARATTERISTICHE

Tipologia	TAPPO MICRO GIUSTO Spumante
Composizione	min. 75% granina di sughero Aggregante idoneo al contatto alimentare
Dimensioni (mm)	Ø 29,5 o 30,5 mm (± 0,3 mm) altezza 48,0 mm (± 0,4 mm)
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	< 0.5 ng/L (valore medio del lotto)
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio	Stoccare in luogo fresco, asciutto e privo di odori anomali
Personalizzazioni disponibili	Cliché personalizzabile con marcatura a fuoco su corpe e teste

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

Tappo 2+0

Tappo tecnico composto da corpo in granulato sottoposto a trattamento TeDeSys (Technological Desorption System) e due rondelle di 6 mm in sughero naturale ottenuta da lavorazione di plance selezionate e trattate TeDeSys. Il processo utilizza vapore ed alte temperatura per abbattere T.C.A. ed altri composti volatili quali geosmina, pirazine, guaiacolo.

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico 2+0
Composizione	Due rondelle 100% sughero naturale Corpo granina 75% di sughero Aggregante idoneo al contatto alimentare
Dimensioni (mm)	Ø da 27.5 a 28 m (± 0,3 mm) altezza 43,0 mm (± 0,4 mm)
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Esame organolettico rondelle accettabilità TCA 1(±1%), TCA corpo <2ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio	Stoccare in luogo fresco, asciutto e privo di odori anomali
Personalizzazioni disponibili	Clichè personalizzabili con marcatura a fuoco o timbratura corpo/teste

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

MUREDDU SUGHERI
TAPPI DI RANGO DAL 1938

Methodo 3

Tappo con corpo in microgranulo sottoposto a trattamento TeDeSys, abbinato a due rondelle di 6 mm ciascuna in sughero naturale sottoposte anch'esse a trattamento TeDeSys (Technological Desorption System). Il processo utilizza vapore ad alta temperatura per abbattere TCA ed altri composti volatili quali geosmina, pirazine, guaiacolo. Tale sistema consente al tappo di custodire le caratteristiche organolettiche del vino rispettandone aromi, profumi ed integrità di gusto.

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico 1+1
Composizione	Due rondelle in sughero 100%. Corpo in microgranina 75% sughero Aggregante idoneo al contatto alimentare
Dimensioni (mm)	Ø 23,5 - 26,5 (± 0,3 mm) altezza 43,0-49.0 mm (± 0,4 mm)
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Esame organolettico rondelle Accettabilità TCA 1% (±1%);TCA corpo <2ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio	Stoccare in luogo fresco, asciutto e privo di odori anomali
Personalizzazioni disponibili	Clichè personalizzabili con timbratura o marcatura a fuoco corpo/teste

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

Micro GIUSTO

Tappo in microgranina (0.5-1.5mm) di ultima generazione sottoposto a nuovo trattamento VULCANO che - mediante una combinazione di vapore-temperatura-energia - abbatte le molecole volatili presenti nel sughero portandole sotto la soglia di percezione. Geosmina-Pirazine-Guaiacolo e TCA <0,5 ng/L.

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo microgranulato
Composizione	min 75% granina di sughero Aggregante idoneo al contatto alimentare
Dimensioni (mm)	24-44
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	< 0.5 ng/l (valore medio del lotto)
OTR/permeabilità	2,0 µg O_2/giorno
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio	Stoccare in luogo fresco, asciutto e privo di odori anomali
Personalizzazioni disponibili	Clichè personalizzabile con timbratura o marcatura a fuoco NCSTAMP + logo personalizzato

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

Tapì | micro cell WINE DIVISION

TAPÌ FOR WINE:

Tecnologia all'avanguardia e innovazione di design per la conservazione del vino di qualità.

La gamma di chiusure **Tapì** dedicate al mondo del vino è tra le più esclusive e complete oggi sul mercato. **Tecnologia, design e massima personalizzazione** sono perfettamente combinate con un unico obiettivo: **proteggere e conservare** il vino di qualità, mantenendo inalterati i sapori e le note olfattive.

Tapì Wine Division | via Comello 4/B | 36028 | Rossano Veneto (VI)

Tapì Italy · **Tapì Germany** · **Tapì Russia** · **Tapì USA** · **Tapì Mexico** · **Tapì Argentina**

info@tapigroup.com · www.tapigroup.com

Tapì Spa wine division
Via Comello 4/B 36028
Rossano Veneto (VI)
Tel. 0424 540 077
Fax 0424 543 568
info@tapigroup.com
www.tapigroup.it

Starlight

Chiusura a "T" con testa in materiale sintetico trasparente e gambo sintetico, saldati ad ultrasuoni senza utilizzo di colla.
La tecnologia della saldatura ad ultrasuoni con la quale è costruita la chiusura Starlight è una tecnica innovativa che permette di saldare la testa e il gambo assieme senza l'utilizzo di colla.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Iniettati
Composizione	Polimeri Poliolefinici
Dimensioni (mm)	17-23x20mm gambo, Testa: 29-31-34
OTR/permeabilità	0,0075 cc/atm/g - 23°C
Personalizzazioni disponibili	La testa e la ghiera sottostante possono essere realizzate sia con colori trasparenti che metallizzati. Anche il gambo è personalizzabile con qualsiasi colore. È inoltre possibile stampare sia nella testa che nel gambo elementi di ogni tipo, da loghi fino a scritte colorate.

Purity

Chiusura a “T” con testa e gambo in materiale sintetico trasparente saldati a sovra-iniezione senza utilizzo di colla.
La chiusura Tapì Purity è un prodotto esteticamente innovativo, grazie all'utilizzo di materiali e personalizzazioni nobili ed esclusive, ma soprattutto funzionale per il rivoluzionario sistema di saldatura a sovra-iniezione, che lo rende un unico pezzo senza utilizzo di colla.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Coiniettato
Composizione	Vetro Organico + Tecnopolimeri
Dimensioni (mm)	Altezza Testa: 9-13; Diametro Testa: 29-31; Diametro Liner: 18-19
OTR/permeabilità	0,0028 cc/atm/gg - 23°C
Personalizzazioni disponibili	È possibile stampare sulla testa di ogni tipo, da loghi fino a scritte colorate

Vero

Vero è la chiusura di ultima generazione costituita da un micro-agglomerato di materiale contenente un'alta percentuale di sughero naturale unito senza l'utilizzo di collanti. In questo modo si ottiene un'amalgama che richiama perfettamente il classico tappo in sughero.
La sua composizione innovativa lo rende particolarmente resistente allo sgretolamento, al rischio di perdite o rotture. Garantisce le più elevate prestazioni di conservazione del vino, permettendo un passaggio dell'ossigeno omogeneo e costante nel tempo.
È completamente riciclabile ed è personalizzabile con stampe di qualsiasi tipo.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Iniettato
Composizione	Sughero e plastomeri
Dimensioni (mm)	24x44
OTR/permeabilità	0.007-0.009 cc/gg
Personalizzazioni disponibili	Stampe di qualsiasi tipo

Dual Shield

Dual Shield è la chiusura che rivoluziona il concetto di tappo, con prestazioni barriera che si adattano di volta in volta alle esigenze evolutive dei vini, mantenendo una elevatissima integrità della componente aromatica.
Dual Shield ha una permeabilità selettiva all'ossigeno. Si può così scegliere tra una gamma di barriere all'ossigeno quasi illimitata e decidere in quanto tempo il vino arriverà alla sua complessità ottimale. I livelli di barriera variano da 0,5 mm^3/giorno a 2,5 mm^3/giorno. Gli assorbimenti aromatici sono virtualmente nulli.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Coiniettato
Composizione	Plastomeri ad alta barriera
Dimensioni (mm)	22x42
OTR/permeabilità	0.0005-0.0025 cc/gg a seconda delle versioni
Personalizzazioni disponibili	Stampa offset tre colori su side, emb/deb sulle teste.

Easy

Easy è la soluzione ideale per garantire la conservazione dei vini freschi e fruttati bianchi, rosati e rossi, destinati ad un consumo rapido. Easy è prodotto con tecnologia di micro-iniezione controllata ed ha le estremità sigillate.
Le caratteristiche principali della chiusura Easy sono:
- Eccellente comportamento sulle linee di imbottigliamento ad alte cadenze;
- Elevata costanza nella forza di estrazione che assicura una facile rimozione dalla bottiglia;
- Altissima neutralità organolettica a protezione della struttura aromatica del vino.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Micro iniezione controllata
Composizione	Plastomeri espansi
Dimensioni (mm)	37x23 - 40x23
OTR/permeabilità	0,0063 - 0,0061 cc/atm/g - 23°C
Personalizzazioni disponibili	Personalizzabile con loghi e stampe

Alpha

Alpha è la soluzione ideale per garantire il mantenimento degli aromi primari, fondamentale parametro nei vini bianchi, rosati e rossi di qualità.
Le sue caratteristiche principali sono:
- Buone doti di elasticità che ne assicurano una estrazione piacevole dalla bottiglia
- Ottima tenuta alla CO_2 a salvaguardia della fragranza del vino
- Elevata barriera all'O_2, tra le più performanti nella sua categoria, a difesa del vino da ossidazioni
- Altissima neutralità organolettica a protezione della struttura aromatica del vino.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Micro iniezione controllata
Composizione	Plastomeri espansi
Dimensioni (mm)	37x22 - 42x22
OTR/permeabilità	0,0044-0,0034 cc/atm/g - 23°C
Personalizzazioni disponibili	Personalizzabile con loghi e stampe di qualsiasi colore

Tapì | micro cell WINE DIVISION

Soft

Soft è una chiusura appositamente studiata e progettata per i vini di qualità bianchi, rosati e rossi che richiedono di essere ritappati dopo la stappatura.
Le sue caratteristiche principali sono:
- Buone doti di elasticità che ne consentono il reinserimento a mano dopo la stappatura;
- Ottima tenuta a salvaguardia della fragranza del vino;
- Elevata barriera all'O_2, tra le più performanti nella sua categoria, a difesa del vino da ossidazioni;
- Alta neutralità organolettica a protezione della struttura aromatica del vino.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Micro iniezione controllata
Composizione	Plastomeri espansi
Dimensioni (mm)	37x22 - 42x22
OTR/permeabilità	0,0034 - 0,0028 cc/atm/g -23°C
Personalizzazioni disponibili	Personalizzabile con loghi e stampe di qualsiasi colore

Tec

Tec è l'ideale per vini bianchi strutturati e vini rossi di corpo che necessitano di alcuni anni di affinamento prima di raggiungere la completa complessità aromatica.
Le sue caratteristiche principali sono:
- Struttura cellulare estremamente compatta, a garanzia di uniformità di comportamento da bottiglia a bottiglia;
- Basso decadimento della forza radiale a conferma della durata delle sue prestazioni nel tempo;
- Alta barriera ai gas per proteggere i vini dai processi ossidativi;
- Basso assorbimento delle componenti aromatiche del vino.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Micro iniezione controllata
Composizione	Plastomeri espansi
Dimensioni (mm)	37x22 - 42x22
OTR/permeabilità	0,0034-0,0017 cc/atm/gg - 23°C
Personalizzazioni disponibili	Personalizzabile con loghi e stampe

Pop

Chiusura tridimensionale cilindrica in materiale sintetico.
Pop è la chiusura appositamente studiata e progettata per i vini frizzanti, sia bianchi che rossi, la cui pressione in spazio di testa non superi 2,5-3 bar a 20°C.
Le caratteristiche principali della chiusura Pop sono:
- Eccellente tenuta alla CO_2;
- Elevata neutralità organolettica a protezione della struttura aromatica del vino;
- Facile adozione sui più disparati formati di bottiglia;
- Basso assorbimento delle frazioni aromatiche del vino grazie alle basi sigillate.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Micro iniezione controllata
Composizione	Plastomeri espansi
Dimensioni (mm)	37x23
OTR/permeabilità	0,0023 cc/atm/g - 23°C
Personalizzazioni disponibili	Personalizzabile con loghi e stampe di qualsiasi colore

Pop Lite

Pop Lite è la chiusura ideale per il condizionamento dei vini fermi, sia bianchi che rossi, su bottiglie con colli molto ampi o che vengono sottoposti a condizioni di stoccaggio e trasporto critiche.
Le sue caratteristiche principali sono:
- Eccellente tenuta della pressione interna
- Elevata neutralità organolettica a protezione della struttura aromatica del vino
- Facile adozione sui più disparati formati di bottiglia grazie all'ampio raggio di curvatura delle basi ed alla sua elasticità.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Micro iniezione controllata
Composizione	Plastomeri espansi
Dimensioni (mm)	37x23 - 40x23
OTR/permeabilità	0,0056 - 0,0048 cc/atm/g - 23°C
Personalizzazioni disponibili	Personalizzabile con loghi e stampe di qualsiasi colore

Exel

Exel è la chiusura appositamente studiata e progettata per i vini spumanti.
Le caratteristiche principali della chiusura Exel sono:
- Presa ottimale grazie alla zigrinatura della testa;
- Piacevolezza di stappatura al variare della temperatura di servizio;
- Eccellente tenuta alla CO_2 per mantenere il vino fragrante nel tempo;
- Conservazione della delicata struttura aromatica tipica dei vini spumanti, grazie a materiali con livelli di neutralità elevatissimi.

CONSIGLIATO PER

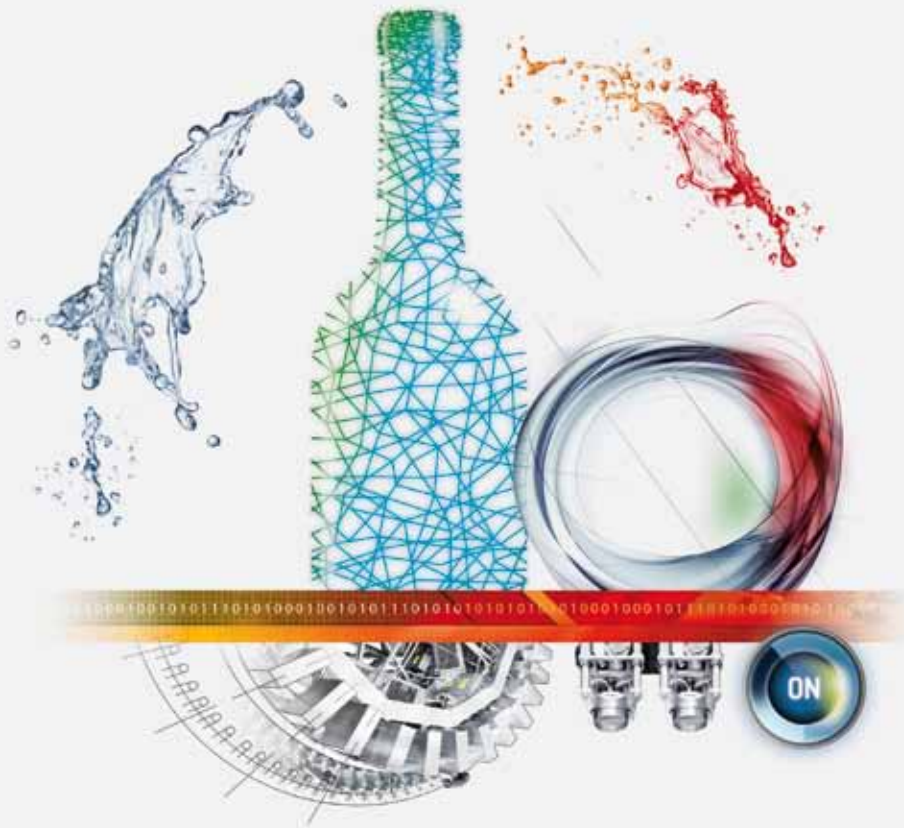
Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Micro iniezione controllata
Composizione	Plastomeri espansi
Dimensioni (mm)	XL: 31x42 - XS: 30x42 / 30x45
Personalizzazioni disponibili	Personalizzabile con loghi e stampe di qualsiasi colore

SIMEI

SALONE
INTERNAZIONALE
MACCHINE PER
ENOLOGIA E
IMBOTTIGLIAMENTO



LEADER IN **WINE** & **BEVERAGE TECHNOLOGY**

ORGANIZED BY

UNIONE ITALIANA VINI

FIERA MILANO

28ª EDIZIONE

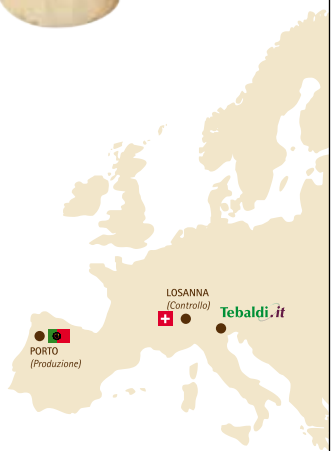
19-22 Novembre 2019
Fiera Milano (Rho)

info@simei.it / simei.it

Mai più sorprese in bottiglia!

Sai perchè di frequente le bottiglie dello stesso vino non evolvono tutte allo stesso modo?

L'ossigeno che permea dal sistema di chiusura durante **l'affinamento** in bottiglia è il principale responsabile della evoluzione più o meno veloce del vino. In questo il tappo in sughero naturale si distingue per connaturata eterogenità.
Con la **tecnologia DENSITY**, selezionando ogni singolo tappo per densità e considerando la relazione col tipo di bottiglia, riesci ad avere delle classi omogenee di tappi naturali con una costante rispondenza al passaggio dell'ossigeno in bottiglia. Potrai quindi scegliere il tappo in sughero DENSITY più adatto al tuo vino, alla sua attitudine all'affinamento ed al suo mercato.
Avrai la massima omogeneità di evoluzione in ogni lotto di bottiglie, oltre che di forza di estrazione e tenuta al liquido!



SELEZIONE PER DENSITÀ

- Tavola gravimetrica in linea
- Selezione di ogni singolo tappo con sensibilità fino a 0,1 g
- Divisione in fasce di densità (alta, media e bassa)
- Selezione specifica densità (es. 160±10 Kg/m3)

ASSISTENZA TECNICA

- Presenza di una figura dedicata (PM) alla gestione del prodotto, dal produttore fino al cliente
- Supporto tecnico dedicato al cliente
- Misurazione del profilo interno delle bottiglie
- Gestione diretta delle personalizzazioni
- Possibilità di offrire prodotti secondo esigenza del cliente (densità, analisi, lavaggi "AQA", etc.)

IN PARTENARIATO CON
CHAILLOT BOUCHONS SA

Tappo Bio 100%
Certificato ProCert Safety AG n. 11273-08

NOIVTÀ!
Tappo TCA FREE
Secondo i più alti standard di produzione

DISTRIBUITO DA

Tebaldi.it Innovatori per passione

www.tebaldi.it

Tebaldi Srl - Sede operativa e punto vendita: Via Colomba 14 – SS 11- 37030 Colognola ai Colli (Verona) - Tel. 045 7675023 - Fax 045 7675380 - tebaldi@tebaldi.it

Tebaldi Srl
Via Cà del Bosco, 47
37038 Soave (VR)
Tel. 045 7675023
Fax 045 7675380
tebaldi@tebaldi.it
www.tebaldi.it

DENSITY Pronature TCA Free

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma PRONATURE è ottenuta da tappi selezionati con cura e precisione, sottoposti ad un semplice processo di disinfezione per mantenere un aspetto naturale, presentano elevata plasticità d'uso
I tappi TCA FREE sono sottoposti singolarmente a rilevazione del TCA, offrono le più elevate garanzie di utilizzo e i più alti standard di produzione.
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale colmatato
Dimensioni (mm)	49x25 49x24 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	minore o ugale a 1ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

DENSITY Pronature Fleur

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma PRONATURE è ottenuta da tappi selezionati con cura e precisione, sottoposti ad un semplice processo di disinfezione per mantenere un aspetto naturale, presentano elevata plasticità d'uso
La classe FLEUR rappresenta l'eccellenza dei tappi Density
È possibile il lavaggio ad immersione con trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x26 45x26
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

Tebaldi.it

DENSITY Pronature Extra

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma PRONATURE è ottenuta da tappi selezionati con cura e precisione, sottoposti ad un semplice processo di disinfezione per mantenere un aspetto naturale, presentano elevata plasticità d'uso
La classe EXTRA è sottoposta ai più rigidi controlli qualitativi
Possibile il lavaggio ad immersione con trattamento AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x26 49x25 49x24 45x26 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

DENSITY Pronature Super

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma PRONATURE è ottenuta da tappi selezionati con cura e precisione, sottoposti ad un semplice processo di disinfezione per mantenere un aspetto naturale, presentano elevata plasticità d'uso.
La classe SUPER esprime elevati standard qualitativi
È possibile il lavaggio ad immersione con trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x26 49x25 49x24 45x26 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

Tebaldi.it

DENSITY Pronature Prima

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma PRONATURE è ottenuta da tappi selezionati con cura e precisione, sottoposti ad un semplice processo di disinfezione per mantenere un aspetto naturale, presentano elevata plasticità d'uso
La classe PRIMA garantisce il rispetto dei parametri produttivi Chaillot
È possibile il lavaggio con trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x24 45x26 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

DENSITY Prestige Fleur

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma PRESTIGE è ottenuta a partire da tappi naturali selezionati con cura e sottoposti a lavaggi oculati, piacevoli all'occhio, presentano elevata plasticità d'uso
La classe FLEUR rappresenta l'eccellenza dei tappi Density
È possibile il lavaggio ad immersione con esclusivo trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal1902

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x26 45x26
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco/inchiostro

Tebaldi.it

DENSITY Prestige Extra

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma PRESTIGE è ottenuta a partire da tappi naturali selezionati con cura e sottoposti a lavaggi oculati, piacevoli all'occhio, presentano elevata plasticità d'uso
La classe EXTRA è sottoposta ai più rigidi controlli qualitativi
È possibile il lavaggio a immersione con esclusivo trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal1902

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x26 49x25 49x24 45x26 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

DENSITY Prestige Super

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma PRESTIGE è ottenuta a partire da tappi naturali selezionati con cura e sottoposti a lavaggi oculati, piacevoli all'occhio, presentano elevata plasticità d'uso
La classe SUPER esprime elevati standard qualitativi
È possibile il lavaggio ad immersione con esclusivo trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal1902

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x26 49x25 49x24 45x26 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura cliché: laser/fuoco

Tebaldi.it

DENSITY Prestige Prima

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma PRESTIGE è ottenuta a partire da tappi naturali selezionati con cura e sottoposti a lavaggi oculati, piacevoli all'occhio, presentano elevata plasticità d'uso
La classe PRIMA garantisce il rispetto dei parametri produttivi Chaillot
È possibile il lavaggio ad immersione con esclusivo trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera da1902

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x24 45x26 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

DENSITY Bionature Fleur

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma BIONATURE ha ottenuto la certificazione Bio essendo realizzata con materie prime naturali e con sughero proveniente da foreste certificate per una convinta sostenibilità ambientale
La classe FLEUR rappresenta l'eccellenza dei tappi Density
È possibile il lavaggio ad immersione con esclusivo trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x26 45x26
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

Tebaldi.it

DENSITY Bionature Extra

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie.
La gamma BIONATURE ha ottenuto la certificazione Bio essendo realizzata con materie prime naturali e con sughero proveniente da foreste certificate per una convinta sostenibilità ambientale
La classe EXTRA è sottoposta ai più rigidi controlli qualitativi
Possibile il lavaggio ad immersione con esclusivo trattamento AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal1902

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x26 49x25 49x24 45x26 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

DENSITY Bionature Super

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma BIONATURE ha ottenuto la certificazione Bio essendo realizzata con materie prime naturali e con sughero proveniente da foreste certificate per una convinta sostenibilità ambientale
La classe SUPER esprime elevati standard qualitativi
È possibile il lavaggio ad immersione con esclusivo trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x25 49x24 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

Tebaldi.it

DENSITY Bionature Prima

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma BIONATURE ha ottenuto la certificazione Bio essendo realizzata con materie prime naturali e con sughero proveniente da foreste certificate per una convinta sostenibilità ambientale
La classe PRIMA garantisce il rispetto dei parametri produttivi Chaillot
È possibile il lavaggio con esclusivo trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x24 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

DENSITY Naturale Colmatato

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
Nei tappi colmatati le cavità porose vengono riempite con polveri di sughero che ne migliorano la performance, inoltre il trattamento superficiale ne migliora l'aspetto visivo. Si tratta di un prodotto dall'eccellente rapporto qualità/prezzo
È possibile il lavaggio ad immersione con esclusivo trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	X

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale colmatato
Dimensioni (mm)	45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

MASSIMA TECNOLOGIA, MASSIMI RISULTATI

SCEGLI LA VERSIONE CHE MEGLIO
SI ADATTA AL TUO VINO

[COMPAC]

2 OPZIONI DI OTR (PERMEABILITÁ)

GARANTITO OGNI SINGOLO TAPPO

[CWINE]

3 OPZIONI DI OTR (PERMEABILITÁ)

GARANTITO OGNI SINGOLO TAPPO

MINIMO 75% DI SUGHERO

TAPPO DI SUGHERO NATURALE CERTIFICATO

TRATTAMENTO TD3

SISTEMA DI ELIMINAZIONE MEDIANTE C-EHU/TD3 DEL TCA E DEGLI ALTRI 150 COMPOSTI FENOLICI

TCA RILASCIABILE <0,3 ng/L

GARANTIA INDIVIDUALE PER OGNI SINGOLO TAPPO

SOSTENIBILE ED EFFICIENTE

WWW.COMPACWINE.COM

Trefinos

Trefinos Italia Srl
Via Marchesan 1/D
31100 Treviso (TV)
Tel. 345 7359061
Fax 0422 1836878
trefinositalia@trefinos.com
www.trefinos.com

Trefinos

COMPAC Montebello

Tappo di microagglomerato in sughero per vini spumanti.
Trattamento di estrazione basato su vapore combinato a pressione.
Garanzia TCA estraibile <1,9 ng/l garantito sul lotto.
Trefinos dispone delle seguenti certificazioni:
ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 22000
BRC - FSC
SYSTECODE PREMIUM - SYSTECODE EXCELLENCE
KOSHER

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Microagglomerato
Composizione	>75% sughero, colla di agglomerazione, elastomero di silicone (lubrificazione).
Dimensioni (mm)	42x27 mm,48x30,5 mm, 48x31mm
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	1,9 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15-30°C
Personalizzazioni disponibili	Sì

COMPAC Montebello Plus

Tappo di microagglomerato in sughero per vini spumanti e frizzanti.
Trattamento di estrazione basato su vapore combinato a pressione.
Garanzia TCA estraibile <0,9 ng/l garantito sul lotto.
Trefinos dispone delle seguenti certificazioni:
ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 22000
BRC - FSC
SYSTECODE PREMIUM - SYSTECODE EXCELLENCE
KOSHER

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Microagglomerato
Composizione	>75% sughero, colla di agglomerazione, elastometro di silicone (lubrificazione).
Dimensioni (mm)	48x30,5mm, 48x31mm, 42x27mm
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	0,9 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15-30°C
Personalizzazioni disponibili	Sì

Trefinos

COMPAC 2 TD3

Tappo di microagglomerato in sughero per vini spumanti e frizzanti.
Trattamento di estrazione basato su sistema C-EHU.
Garanzia TCA estraibile <0,3 ng/L* garantito individualmente.
Garanzia TCA totale <0,03 ng/g* garantito individualmente.
Eliminazione di oltre 200 composti fenolici.
Trefinos dispone delle seguenti certificazioni:
ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 22000 - BRC - FSC
SYSTECODE PREMIUM - SYSTECODE EXCELLENCE - KOSHER

**livello minimo di quantificazione*

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Microagglomerato
Composizione	>75% sughero, colla di agglomerazione, elastomero di silicone (lubrificazione).
Dimensioni (mm)	48x30,5mm, 48x31mm, 42x27mm
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	0,3 ng/l
OTR/permeabilità	5 µl O_2/giorno
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15-30°C
Personalizzazioni disponibili	Sì

COMPAC 3 TD3

Tappo di microagglomerato in sughero per vini spumanti e frizzanti.
Trattamento di estrazione basato su sistema C-EHU.
Garanzia TCA estraibile <0,3 ng/L* garantito individualmente.
Garanzia TCA totale <0,03 ng/g* garantito individualmente.
Eliminazione di oltre 200 composti fenolici.
Trefinos dispone delle seguenti certificazioni:
ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 22000 - BRC - FSC
SYSTECODE PREMIUM - SYSTECODE EXCELLENCE - KOSHER

**livello minimo di quantificazione*

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Microagglomerato
Composizione	>75% sughero, colla di agglomerazione, elastomero di silicone (lubrificazione).
Dimensioni (mm)	48x30,5mm, 48x31mm, 42x27mm
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	0,3 ng/l
OTR/permeabilità	3 µl O_2/giorno
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15-30°C
Personalizzazioni disponibili	Sì

Trefinos

CWINE Montebello

Tappo di microagglomerato in sughero per vini fermi.
Trattamento di estrazione basato su vapore combinato a pressione.
Garanzia TCA estraibile <1,9 ng/l garantito sul lotto.
Trefinos dispone delle seguenti certificazioni:
ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 22000
BRC - FSC
SYSTECODE PREMIUM - SYSTECODE EXCELLENCE
KOSHER

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Microagglomerato
Composizione	>75% sughero, colla di agglomerazione, elastomero di silicone (lubrificazione).
Dimensioni (mm)	38x23,5mm, 44x24mm, 48x24mm.
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	1,9 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15-30°C
Personalizzazioni disponibili	Sì

CWINE Montebello Plus

Tappo di microagglomerato in sughero per vini fermi.
Trattamento di estrazione basato su vapore combinato a pressione.
Garanzia TCA estraibile <0,9 ng/l garantito sul lotto.
Trefinos dispone delle seguenti certificazioni:
ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 22000
BRC - FSC
SYSTECODE PREMIUM - SYSTECODE EXCELLENCE
KOSHER

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Microagglomerato
Composizione	>75% sughero, colla di agglomerazione, elastomero di silicone (lubrificazione).
Dimensioni (mm)	38x23,5mm, 44x24mm, 48x24mm
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	0,9 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15-30°C
Personalizzazioni disponibili	Sì

Trefinos

CWINE 1 TD3

Tappo di microagglomerato in sughero per vini fermi.
Trattamento di estrazione basato su sistema C-EHU.
Garanzia TCA estraibile <0,3 ng/L* garantito individualmente.
Garanzia TCA totale <0,03 ng/g* garantito individualmente.
Eliminazione di oltre 200 composti fenolici.
Trefinos dispone delle seguenti certificazioni:
ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 22000 - BRC - FSC
SYSTECODE PREMIUM - SYSTECODE EXCELLENCE - KOSHER

**livello minimo di quantificazione*

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Microagglomerato
Composizione	>75% sughero, colla di agglomerazione, elastomero di silicone (lubrificazione).
Dimensioni (mm)	38x23,5mm, 44x24mm, 48x24mm.
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	0,3 ng/l
OTR/permeabilità	4,5 µl O_2/giorno
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15-30°C
Personalizzazioni disponibili	Sì

CWINE 2 TD3

Tappo di microagglomerato in sughero per vini fermi.
Trattamento di estrazione basato su sistema C-EHU.
Garanzia TCA estraibile <0,3 ng/L* garantito individualmente.
Garanzia TCA totale <0,03 ng/g* garantito individualmente.
Eliminazione di oltre 200 composti fenolici.
Trefinos dispone delle seguenti certificazioni:
ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 22000 - BRC - FSC
SYSTECODE PREMIUM - SYSTECODE EXCELLENCE - KOSHER

**livello minimo di quantificazione*

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Microagglomerato
Composizione	>75% sughero, colla di agglomerazione, elastomero di silicone (lubrificazione).
Dimensioni (mm)	38x23,5mm, 44x24mm, 48x24mm.
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	0,3 ng/l
OTR/permeabilità	2,7 µl O_2/giorno
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15-30°C
Personalizzazioni disponibili	Sì

Trefinos

CWINE 3 TD3

Tappo di microagglomerato in sughero per vini fermi.
Trattamento di estrazione basato su sistema C-EHU.
Garanzia TCA estraibile <0,3 ng/L* garantito individualmente.
Garanzia TCA totale <0,03 ng/g* garantito individualmente.
Eliminazione di oltre 200 composti fenolici.
Trefinos dispone delle seguenti certificazioni:
ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 22000 - BRC - FSC
SYSTECODE PREMIUM - SYSTECODE EXCELLENCE - KOSHER

**livello minimo di quantificazione*

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Microagglomerato
Composizione	>75% sughero, colla di agglomerazione, elastomero di silicone (lubrificazione).
Dimensioni (mm)	38x23,5mm, 44x24mm, 48x24mm.
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	0,3 ng/l
OTR/permeabilità	1,9 µl O_2/giorno
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15-30°C
Personalizzazioni disponibili	Sì

0+2

Tappo per spumante/frizzante con corpo agglomerato a stampo con due rondelle di sughero naturale.
Trattamento di estrazione basato su vapore combinato a pressione.
Garanzia TCA <1,9 ng/l garantito sul lotto.
Trefinos dispone delle seguenti certificazioni:
ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 22000
BRC - FSC
SYSTECODE PREMIUM - SYSTECODE EXCELLENCE
KOSHER

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tecnico
Composizione	>75% sughero, colla di agglomerazione, elastomero di silicone (lubrificazione).
Dimensioni (mm)	48x30,5mm, 48x31mm, 42x27mm.
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	1,9 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15-30°C
Personalizzazioni disponibili	Sì

Trefinos

0+1

Tappo per spumante/frizzante con corpo agglomerato a stampo con una rondella di sughero naturale.
Trattamento di estrazione basato su vapore combinato a pressione.
Garanzia TCA <1,9 ng/l garantito sul lotto.
Trefinos dispone delle seguenti certificazioni:
ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 22000
BRC - FSC
SYSTECODE PREMIUM - SYSTECODE EXCELLENCE
KOSHER

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tecnico
Composizione	>75% sughero, colla di agglomerazione, elastomero di silicone (lubrificazione).
Dimensioni (mm)	48x30,5mm, 48x31mm, 42x27mm.
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	1,9 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15-30°C
Personalizzazioni disponibili	Sì

1+1

Tappo per vini fermi con corpo agglomerato e due rondelle di sughero naturale.
Trattamento di estrazione basato su vapore combinato a pressione.
Garanzia TCA <1,9 ng/l garantito sul lotto.
Trefinos dispone delle seguenti certificazioni:
ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 22000
BRC - FSC
SYSTECODE PREMIUM - SYSTECODE EXCELLENCE
KOSHER

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tecnico
Composizione	>75% sughero, colla di agglomerazione, elastomero di silicone (lubrificazione).
Dimensioni (mm)	44x23,5mm
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	1,9 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15-30°C
Personalizzazioni disponibili	Sì

CODICE
DELLA VITE & DEL VINO

2017

LE DISPOSIZIONI UE
LE NORME NAZIONALI
LE CIRCOLARI

Prezzo **290 Euro** IVA inclusa
+ spese di spedizione 7 Euro

Il volume di 2240 pagine pubblica le disposizioni aggiornate dell'OCM vino, la legge 238/2016 (Testo Unico del Vino) e i primi decreti attuativi unitamente a numerose circolari ministeriali inedite.

I testi normativi sono consultabili online sul sito www.uiv.it e viene trasmessa una newsletter di aggiornamento legislativo periodico.

Il volume di 1.760 pagine raccoglie i testi di tutti i 526 disciplinari di produzione dei vini Docg, Doc e Igt italiani.

Nel volume sono elencate tutte le principali disposizioni Ue e nazionali collegate alle Dop e Igp comprese le circolari ministeriali interpretative che sono consultabili online

CODICE
DENOMINAZIONI DI ORIGINE DEI VINI

I DISCIPLINARI DI PRODUZIONE AGGIORNATI
LE NORME UE E NAZIONALI
LE CIRCOLARI INTERPRETATIVE

2018

Prezzo **180 Euro** IVA inclusa
+ spese di spedizione 7 Euro

UNIONE ITALIANA VINI

PER INFORMAZIONI:

tel. +39 06 44 23 58 18
email: serviziogiuridico@uiv.it

PER VINI DI PREGIO
Reserva
NOMACORC
by VINVENTIONS
WWW.VINVENTIONS.COM

Vinventions Sprl
Via Luigi Dalla Via 3/b
Centro direzionale
Summano Torre A
36015 Schio (VI)
tel. 0445 1656134
info-it@vinventions.com
www.vinventions.com/it

VINVENTIONS

Reserva - Nomacorc Green Line

Reserva, chiusura innovativa d'eccellenza e punto di forza della Nomacorc Green Line, permette l'affinamento di vini di pregio, offre caratteristiche visive e sensoriali equivalenti al sughero naturale di alta qualità ed è senza impronta di carbonio. Grazie alla tecnologia PlantCorc basata su materie prime vegetali, rinnovabili e sostenibili derivate dalla canna da zucchero e alla capacità di stampa in alta risoluzione, Reserva assicura prestazioni, design e sostenibilità ottimali per i vini con altissimo livello qualitativo destinati a lunghi periodi di affinamento.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappi co-estrusi
Composizione	PlantCorc - a base vegetale
Dimensioni (mm)	lunghezza 44 mm | 47 mm | 52 mm, diametro 23,5 mm
OTR/permeabilità	0,3 mg di O_2 dopo 3 mesi, 0,4 mg di O_2 dopo 6 mesi, 0,7 mg di O_2 dopo 12 mesi, 0,6 mg di O_2 per anno dopo il 1° anno
Personalizzazioni disponibili	Sì

Select Green - Nomacorc Green Line

Select Green utilizza la tecnologia brevettata PlantCorc™ da Nomacorc, per offrire un tappo ecosostenibile con prestazioni di livello superiore ed un migliore controllo dell'ossigeno. Primo tappo al mondo senza impronta di carbonio, questo prodotto esiste in 3 tipologie chiamate Select Green 100, Select Green 300 e Select Green 500. Ad ogni tipologia corrisponde un distinto percentuale d'ingresso dell'ossigeno che permette al vino Di evolvere come desiderato. Il tappo Select Green è anche 100% riciclabile.

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappi co-estrusi
Composizione	PlantCorc - a base vegetale
Dimensioni (mm)	lunghezza 44 mm, 47 mm, 52 mm, Ø 24 mm per Select Green 100 e 300, Ø 23,5 mm per Select Green 500
OTR/permeabilità	**Select Green 100:** 0,4 mg di O_2 dopo 3 mesi 0,7 mg di O_2 dopo 6 mesi 1,2 mg di O_2 dopo 12 mesi 1,1 mg di O_2 per anno, dopo il 1° anno. **Select Green 300:** 1,6 mg di O_2 dopo 3 mesi 2,1 mg di O_2 dopo 6 mesi 2,8 mg di O_2 dopo 12 mesi 1,1 mg di O_2 per anno, dopo il 1° anno. **Select Green 500:** 1,8 mg di O_2 dopo 3 mesi 2,3 mg di O_2 dopo 6 mesi 3,1 mg di O_2 dopo 12 mesi 1,7 mg di O_2 per anno, dopo il 1° anno
Personalizzazioni disponibili	Sì

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

VINVENTIONS

Classic Green - Nomacorc Green Line

Classic Green è l'evoluzione delle chiusure Classic+ di Nomacorc. Con l'utilizzo della tecnologia PlantCorc™ basata su polimeri rinnovabili di origine vegetale derivati dalla canna da zucchero, Classic Green vanta una sostenibilità superiore e presenta funzionalità ottimizzate per migliorare l'aspetto estetico e la sensazione al tatto. Classic Green offre inoltre il livello di affidabilità e uniformità ricercato da oltre 5000 aziende vinicole in tutto il mondo.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappi co-estrusi
Composizione	PlantCorc - a base vegetale
Dimensioni (mm)	lunghezza 37 mm | 43 mm, Ø 23 mm
OTR/permeabilità	1,8 mg di O_2 dopo 3 mesi, 2,3 mg di O_2 dopo 6 mesi, 3,3 mg di O_2 dopo 12 mesi, 2 mg di O_2 per anno, dopo il 1° anno
Personalizzazioni disponibili	Sì

Smart Green - Nomacorc Green Line

Smart Green è la nuova generazione degli affidabili tappi Smart+ di Nomacorc usati per proteggere milioni di vini. Con l'utilizzo della tecnologia PlantCorc™ basata su polimeri rinnovabili di origine vegetale derivati dalla canna da zucchero, Smart Green è più sostenibile e ha caratteristiche aggiornate per migliorare l'aspetto estetico e la sensazione al tatto.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappi co-estrusi
Composizione	PlantCorc - a base vegetale
Dimensioni (mm)	Lunghezza 36 mm | 42 mm, Ø 23 mm
OTR/permeabilità	2,1 mg di O_2 dopo 3 mesi 2,9 mg di O_2 dopo 6 mesi 4,4 mg di O_2 dopo 12 mesi 3 mg di O_2 per anno, dopo il 1° anno
Personalizzazioni disponibili	Sì

VINVENTIONS

ZEST - Nomacorc Green Line

Realizzato con la tecnologia brevettata PlantCorc di Nomacorc™, Zest Premium è il primo tappo da spumante certificato senza impronta di carbonio. Realizzato in un singolo pezzo, evita il rischio di esperienze negative da parte del consumatore quali sbriciolamento e separazione del disco. Zest Premium protegge il sapore, il colore e l'aroma dei vini spumanti delicati

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	X
Spumanti metodo Classico	X
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappi co-estrusi
Composizione	PlantCorc - a base vegetale
Dimensioni (mm)	Ø 30,2 mm - Lunghezza 45,8 mm
Personalizzazioni disponibili	Sì

Ohlinger Selektion

I tappi in sughero naturale a marchio Ohlinger di Vinventions sono appositamente creati utilizzando le metodologie di settore più efficaci e all'avanguardia con l'obiettivo di minimizzare la presenza di TCA e di altri contaminanti indesiderati che possono trasferire aromi e sapori sgradevoli ai vini che custodiscono. Il tappo Ohlinger Selektion rappresenta l'apice delle prestazioni del sughero naturale, essendo ogni singolo pezzo valutato per il contenuto di TCA e altri sgradevoli sapori, ciò garantisce una protezione garantita al 100% senza TCA.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Sughero Monopezzo
Composizione	100 % di sughero
Dimensioni (mm)	Lunghezza: 45 mm e 49 mm, Ø 24 mm e 25 mm. Dimensioni speciali su richiesta
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	I tappi sono sottoposti a test sensoriale pezzo per pezzo
Personalizzazioni disponibili	Lato personalizzato e teste (logo o vintage)

VINVENTIONS

Vintop

Vintop, la linea di chiusure tappi a vite ad alte prestazioni di Vinventions, è la soluzione perfetta per i vini che richiedono un look moderno e soddisfano le esigenze di consumatori che apprezzano la comodità del tappo a vite. Creata soprattutto per vini di qualità superiore, ampiamente personalizzabile nel design, Vintop offre un'intera gamma di opzioni di design che spazia dall'offset tradizionale alla stampa a caldo fino alle raffinate chiusure goffrate. Vintop offre 80 colori standard per tempi di consegna veloci ed affidabili.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Capsula 30X60
Tipologia di liner	Saranex, Saran-Tin or VinOH (PVC/PVDC-free) liner
Dimensioni (mm)	30 mm Ø x 60 mm
Personalizzazioni disponibili	Design personalizzato tra cui top embossing, hot-foil printing & offset printing

Alplast

Alplast è il nuovo marchio di Vinventions. La sua gamma di tappi a vite 30x60 mm caraterizzata da un ottimo rapporto qualità-prezzo con possibilità di stampa litografica e offset è prodotta dal nostro partner strategico Alplast S.r.l. a Tigliole, Italia. Sono perfetti per mantenere i vini base freschi e privi di qualsiasi contaminazione con la praticità dei tappi a vite per l'apertura e la richiusura.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	
Frizzanti	X
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Capsula 30X60
Tipologia di liner	liner efficient EPE+barrier, liner a iniezione Ridotto per vini frizzanti e liner premium Tin-Saran.
Dimensioni (mm)	30 mm Ø x 60 mm
Personalizzazioni disponibili	Sì

Ohlinger SÜBR

SÜBR è il primo tappo al mondo di sughero micro-agglomerato privo di colla e TCA. SÜBR offre un ingresso costante e ridotto di ossigeno (OTR), ideale per mantenere la freschezza e il fruttato del vino e garantire prestazioni di affinamento superiori. Elimina le preoccupazioni dovute ai difetti associati al tappo di sughero naturale, come contaminazione, TCA e tassi di trasferimento di ossigeno variabili. Inoltre, combina materiali naturali con tecnologia all'avanguardia, dimostrandosi la chiusura in micro-agglomerato più sostenibile del settore vinicolo ad oggi.

CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	X
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	X
Fermi lungo invecchiamento	X
Frizzanti	
Spumanti metodo Charmat	
Spumanti metodo Classico	
Passiti/Liquorosi/Distillati	

CARATTERISTICHE

Tipologia	Sughero micro-agglomerato
Composizione	100 % di sughero + legante a base vegetale
Dimensioni (mm)	Lunghezza: 38.0/44.0/49.0 ± 0.5 mm
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	Garantito al di sotto della soglia di rilevamento di 0,5 ng / L
OTR/permeabilità	1.45 mg di O_2 dopo 1 anno, 0.40 mg di O_2 dopo 2 anni 0.25 mg di O_2 all'anno in poi
Personalizzazioni disponibili	Lato personalizzato e teste su richiesta

NOTE

metaLUX

+39 0421 331266

info@metaluxsa.com
info@metaluxcapsule.it

web.**metaluxsa.com**
web.**metaluxcapsule.it**

La capsulatrice più grande del mondo

Modello: MONOSTADIO 2Z 16 T + EOLO 3/72 OTTICO DC - Lunghezza 12,8 metri

ROBINO & GALANDRINO

www.robinoegalandrino.it