MUREDDU IGEA
NEUTRAL CORK

I primi tappi al mondo 100% garantiti **off-flavours free** e con riordinamento cellulare **new cell.**

IGEA. Natura in Purezza.

MUREDDU
SUGHERI

Come nasce

Selezione
delle migliori
plance "CRU"

18 Esami di
laboratorio
+ **1°** test organolettico e
gascromatografico
su 400 campioni

1x 2x 3x

IGEA
NEUTRAL CORK

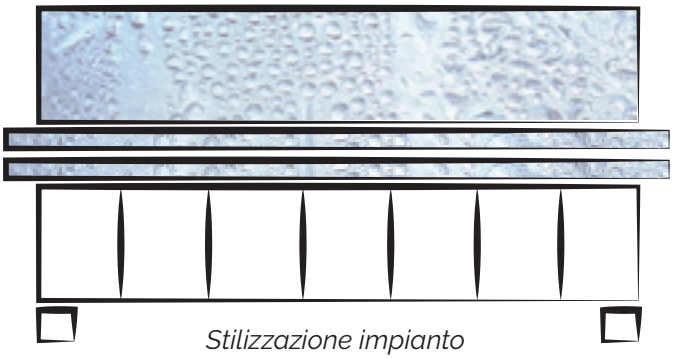
2° test organolettico e
gascromatografico
su 400 campioni

Selezioni:
elettroniche
ponderali
visive

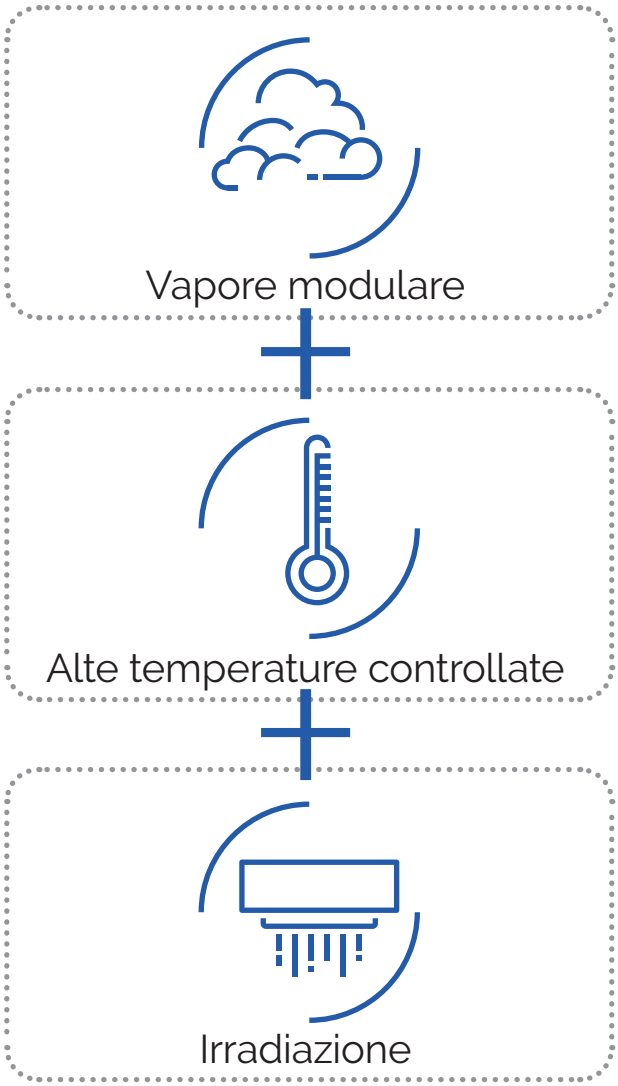
Timbratura e
trattamenti
di superficie

La tecnologia

Dai migliori sugheri cru alla più innovativa tecnologia di trattamento... il processo brevettato "**IGEA 2.0**" prevede lo stripping individuale dei tappi attraverso l'impiego di vapore modulare, alte temperature controllate e stazione di irradiamento.



Stilizzazione impianto
Sede produttiva di Nerviano (MI)



Caratteristiche organolettiche e meccaniche testate dall'Area Enologia del DISTAS dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

100% Off-flavours free

OFF FLAVOURS FREE

Pirazine **G**eosmina **G**uaiacolo

sotto la soglia di percezione

T.C.A. MILLESIMALE

5 (± 2) SU 1.000

Pirazine zero

Le Pirazine sono composti organici aromatici responsabili di un bouquet odoroso vegetale. tra le cui note più diffuse troviamo il sentore di peperone verde e asparago. La soglia di percezione delle Pirazine è: 1ng/l.

Geosmina zero

La Geosmina è una molecola normalmente presente in natura; la radice del suo nome richiama la terra, infatti questa molecola è responsabile dell'odore di terra, di muffa e di fungo. La soglia di percezione della Geosmina è 2ng/l.

Guaiacolo zero

Il Guaiacolo è un etere e la sua presenza genera un sentore riconducibile all'odore "farmaceutico".
La soglia di percezione è 5ng/l.

Caratteristiche organolettiche e meccaniche testate dall'Area Enologia del DISTAS dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

NEW CELL
Riordino cellulare

Suberina più disponibile +15%

La suberina è una sostanza idrofoba situata intorno alle cellule del sughero. La sua presenza garantisce **IMPERMEABILITÀ** a gas e liquidi ad una maggiore **ELASTICITÀ** al tappo.

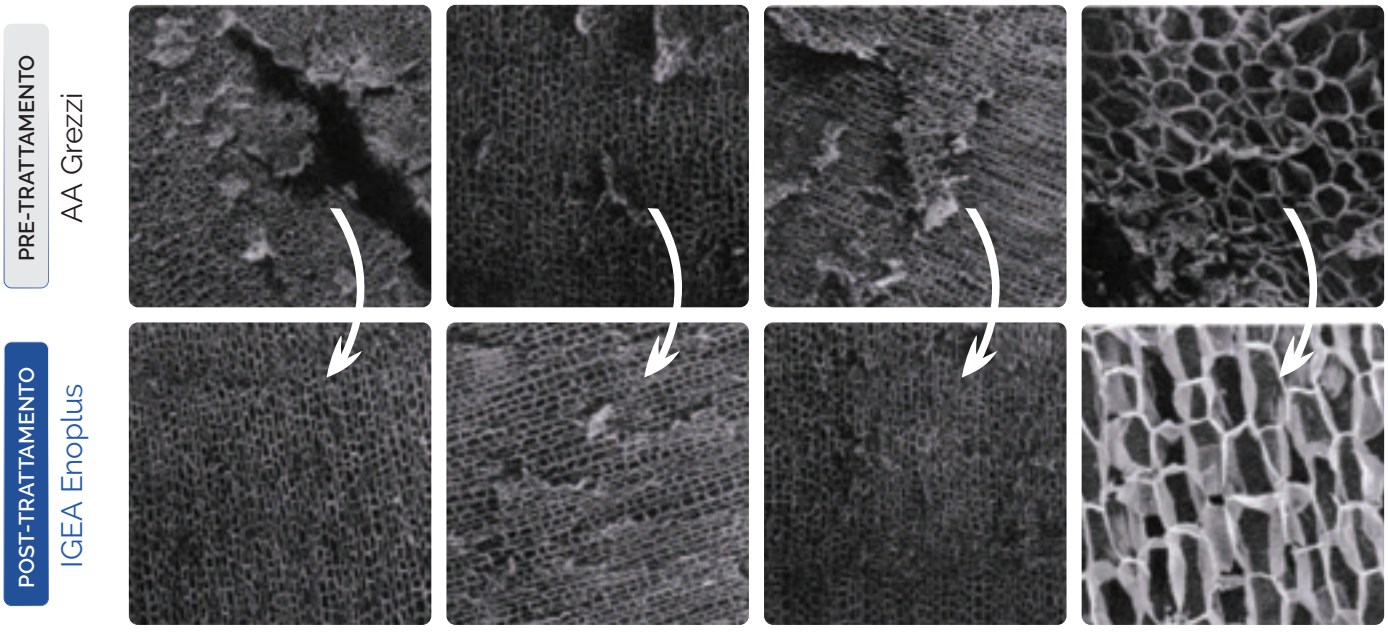
CAMPIONE	% P/P suberina
sample 1 GREZZO	36,9
sample 1 IGEA	39,5
sample 2 GREZZO	22,21
sample 2 IGEA	27,18
sample 3 GREZZO	17,81
sample 3 IGEA	20,72
sample 4 GREZZO	37,16
sample 4 IGEA	43,49

Maggior recupero elastico +5%

Maggior tenuta nel tempo

Grazie alla maggiore disponibilità di suberina con IGEA 2.0 si riscontra un maggior recupero elastico.

CAMPIONE	Ø mm	h mm	peso g	Massa volumica Kg/m³	Umidità (% p/p)	Ritorno elastico (%)
GREZZI	23,80±0,48	48,21±0,45	3,60±0,46	160,3±23,4	4,67	92,5±2,1
IGEA	23,73±0,34	48,33±0,4	3,70±0,87	165,7±45,2	5,48	97,1±1,3



Dati forniti da Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.
DiSTAS - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari per una filiera agro-alimentare Sostenibili

Analisi Vino

TIPOLOGIA VINO :	Colli Novaresi 100% Erbaluce Analisi dopo 8 mesi dall'imbottigliamento

BOTTIGLIA	1	2	3	4	5	6
Anidride Solforosa tot (mg/l) partenza 127 mg/L tot.	101±0,0	100±0,0	96±0,0	97±0,0	92±0,0	102±0,0
Anidride Solforosa libera (mg/L) partenza 50 mg/L tot.	48±0,45	47±0,91	49±0,91	49±0,91	45±0,91	48±0,45
Imbrunimento a 420nm	0,18±0,00	0,17±0,0	0,17±0,00	0,18±0,00	0,18±0,00	0,17±0,00

TIPOLOGIA VINO :	Pinot nero Noir 2015 Analisi vino dopo 12 mesi dall'imbottigliamento

BOTTIGLIA	1	2	3	4	5	6
Anidride Solforosa tot (mg/l) partenza 140 mg/L tot.	137±2,1	136±2,0	133±3,0	132±2,0	133±3,0	137±1,0
Anidride Solforosa libera (mg/L) partenza 42 mg/L tot.	37±0,58	37±0,91	36±0,53	38±0,91	38±0,74	37±0,45
Percentuale di Colore rosso (520nm)	49,8±0,01	50,1±0,00	49,6±0,01	49,8±0,00	49,9±0,02	49,7±0,02
Percentuale di Colore giallo (420nm)	40,2±0,02	39,8±0,02	40,5±0,05	40,2±0,01	40,1±0,02	40,1±0,03
Percentuale di Colore blu (620nm)	10,0±0,03	10,1±0,02	9,95±0,04	9,96±0,01	10,0±0,02	10,2±0,02

TIPOLOGIA VINO :	Barolo 2012 Analisi dopo 8 mesi dall'imbottigliamento

BOTTIGLIA	1	2	3	4	5	6
Anidride Solforosa tot (mg/l) partenza 93 mg/L tot.	90±1,0	89±1,0	93±1,0	88±2,0	93±3,0	87±2,0
Anidride Solforosa libera (mg/L) partenza 28 mg/L tot.	26±3	26±4	28±3	27±1	28±2	26±3
Percentuale di Colore rosso (520nm)	41,5±0,01	41,6±0,01	41,5±0,02	41,0±0,01	41,4±0,01	41,3±0,02
Percentuale di Colore giallo (420nm)	50,2±0,01	50,1±0,01	50,1±0,01	50,1±0,02	49,7±0,02	49,8±0,02
Percentuale di Colore blu (620nm)	8,3±0,03	8,3±0,02	8,4±0,04	8,9±0,01	8,9±0,02	8,9±0,02

Tutti i test sono stati ripetuti sulla stessa bottiglia per 6 volte ed il valore riportato è la media. Sono state eseguite tante repliche riscontrando una variabilità minima. Questo ci porta ad affermare che i tappi IGEA mantengono il prodotto in maniera omogenea nel tempo e lavorano sinergicamente per mantenere la qualità del vino.

Dati forniti da Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.
DiSTAS - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari per una filiera agro-alimentare Sostenibili

MUREDDU
IGEA NEUTRAL CORK

Il primo tappo naturale al mondo 100% garantito **off-flavours free** e con riordino cellulare **new cell.**

ZERO DEVIAZIONI OFF FLAVOURS free ZERO DEVIAZIONI

PGG

OFF FLAVOURS FREE

Pirazine **G**eosmina **G**uaiacolo

sotto la soglia di percezione

T.C.A. MILLESIMALE

5 (± 2) SU 1.000

RIORDINO CELLULARE - NEW CELL - RIORDINO CELLULARE

NEW CELL

Riordino cellulare

> Recupero elastico

+ Suberina disponibile

100% T.C.A. FREE

Il tappo IGEA raggiunge la perfezione con IGEACENTO

T.C.A. NON rilevabile*

GUARANTEE MUREDDU SUGHERI

* T.C.A. max 1 (±0,5) ng/L in accordo con la norma ISO 20752
GARANZIA "Riacquisto bottiglia".

MUREDDU
iGEA Spumante

Il primo tappo spumante al mondo 100% garantito **off-flavours free** e con riordino cellulare **new cell.**

ZERO DEVIAZIONI – OFF FLAVOURS free – ZERO DEVIAZIONI

OFF FLAVOURS FREE
Pirazine **G**eosmina **G**uaiacolo
sotto la soglia di percezione

T.C.A. MILLESIMALE
5 (± 2) SU 1.000

RIORDINO CELLULARE – NEW CELL – RIORDINO CELLULARE

NEW CELL
Riordino cellulare
> Recupero elastico
+ Suberina disponibile

DISPONIBILE IN 3 SELEZIONI

- ENOPLUS
- PLUS
- ALFA

GRAFICA | TAURUSLAB.NET

MUREDDU
SUGHERI

VIA S. MARIA 7/9 - 20014 NERVIANO (MI) - ITALY
www.mureddusugheri.com - info@mureddusugheri.com
Tel. (0039) 0331.585447 - Fax (0039) 0331.585547

WhatsApp Customer Care
+39 331 6818876