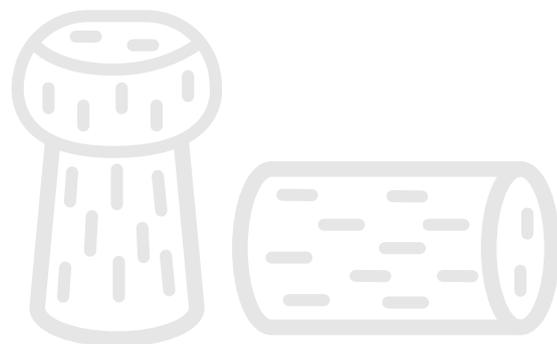


GOOD PRACTICE



Guida rapida alla scelta, conservazione e utilizzo dei tappi di sughero

CONSIGLI UTILI



01. Scelta personalizzata della tappatura

Scegliere lo specifico tappo di sughero in funzione della tipologia del vino, del mercato di riferimento e della shelf-life di consumo.



02. Misurazione della bottiglia

Considerare andamento del profilo interno del collo e livello di riempimento indicato nella bottiglia per un perfetto abbinamento fra vetro e tappo.



03. Ordinare con anticipo

Tempistiche medie di evasione ordine:

15gg linee standard
25gg linea neutral cork
45gg linea IGEACENTO

15-20° C 50-70%



04. Condizioni di stoccaggio

Conservare i sacchetti sigillati in ambiente pulito ed areato e utilizzarli entro 6/9 mesi. Tenerli a 20° per le 24-48H precedenti l'uso.



05. Fare il vuoto in bottiglia

Verificare il corretto impiego di azoto per ridurre il consumo di SO2 da parte dell'ossigeno disciolto nello spazio di testa.

15,5 mm (±1)



06. Parametri di tappatura

Comprimere max il tappo a 15,5 (mm ±1) rispettando anche i parametri previsti di velocità dell'impianto di imbottigliamento.



07. Manutenzione ganasce

È fondamentale per impedire pinzature e rigature che possono compromettere le performance del tappo.



08. Verificare livelli di riempimento

Rispettare le indicazioni bottiglia e garantire uno spazio di testa di 1,5 - 2 cm fra tappo e vino.



09. Stoccare verticalmente

Nel caso di affinamento / confezionamento orizzontale lasciare per 24-48H le bottiglie in piedi prima di coricarle.



10. Pulizia e sanificazione

Importante per tutte le aree di lavoro e per l'impianto di imbottigliamento. Evitare tassativamente l'uso di cloro in cantina.



11. Stoccaggio e trasporto vini

Temperatura controllata intorno ai 20°C. Mai superare i 35°C per evitare il trafilamento del vino e/o l'espulsione del tappo.

Via Santa Maria 7/9 - 20014 Nerviano (MI) - Italia
mureddusugheri.com - Tel. + 39 (0331) 585447




MUREDDU
SUGHERI



Vini spumanti

Nella scelta del tappo idoneo per vini spumanti dobbiamo considerare le caratteristiche del vino e della bottiglia per identificare il miglior tappo da spumante c.d. "a fungo" fra:

- tappo di sughero micro
- tappo di sughero tecnico con 1 o 2 rondelle naturali

I livelli consigliati di inserimento del tappo nel collo della bottiglia dopo la gabbiettatura, sono rappresentati dai seguenti valori:

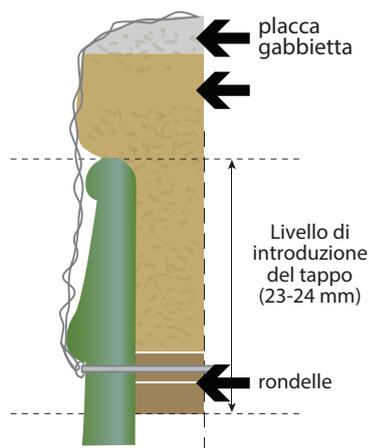
- Tappo in agglomerato tradizionale con o senza rondelle: 23-24mm
- Tappo in microgranulato: 24-26mm

Accertarsi che sia in perfetto asse perpendicolare alla bocca della bottiglia per evitare perdite di pressione.

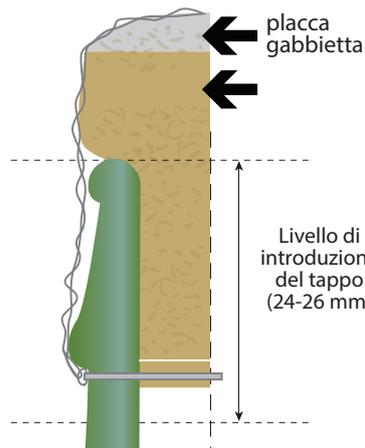
La tenuta è determinata dal volume del cappello che preme su bordo esterno del collo della bottiglia (effetto tappo corona).

Si consiglia al Responsabile dell'imbottigliamento di verificare che l'azione del punzone di introduzione sia tarata ad ogni cambio di fornitore e fornitura.

Tappo in agglomerato con rondella



Tappo Micro



Fonte: IL TAPPO DI SUGHERO PER VINO SPUMANTE - Guida all'utilizzo
A cura di Dante Marco De Faveri e Milena Lambri
Università Cattolica del Sacro Cuore - Tecniche nuove (2018)

Note generali

Suggeriamo lo stoccaggio verticale delle vostre bottiglie di vino frizzante e spumante, come riportato nelle norme generali. È importante campionare e testare a più riprese, durante la fase di imbottigliamento, le vostre bottiglie per gestire prontamente qualsiasi anomalia. In caso di dubbi sulla chiusura preghiamo di stoppare la produzione e contattare:

Laboratorio Controllo Qualità

☎ +39 0331.585447 (int. 23) ✉ quality@mureddusugheri.com



Vini frizzanti

Nella scelta del tappo idoneo per vini frizzanti con tappatura "rasobocca" o "a spago" è particolarmente importante valutare e relazionare:

- 1) pressione vino (1-2,5 bar)
- 2) caratteristiche della bottiglia
- 3) tipologia e misura del tappo

Lo scopo? Assicurare una perfetta tenuta della pressione interna e allo stesso tempo consentire una giusta forza di estrazione del:

- tappo di sughero micro
- tappo di sughero tecnico
- 1+0, 2+0, 1+1



Vini fermi

Nella scelta del tappo idoneo per vini fermi dobbiamo attentamente considerare:

- 1) caratteristiche e pregio vino
- 2) caratteristiche della bottiglia
- 3) tipologia e misura del tappo

Perché? Ogni vino, con proprie caratteristiche e capacità evolutive, necessita di una specifica tipologia di tappo:

- tappo di sughero micro
- tappo di sughero tecnico 1+1
- tappo di sughero naturale

Via Santa Maria 7/9 - 20014 Nerviano (MI) - Italia
mureddusugheri.com - Tel. + 39 (0331) 585447



MUREDDU
SUGHERI