



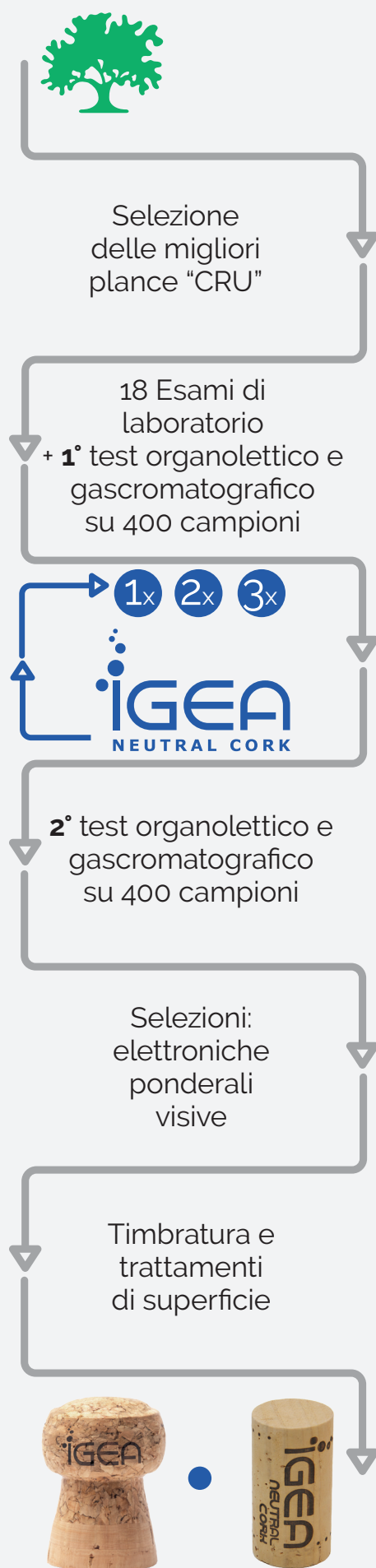
I primi tappi al mondo 100%
garantiti **off-flavours free** e con
riordinamento cellulare **new cell**.

IGEA. Natura in Purezza.



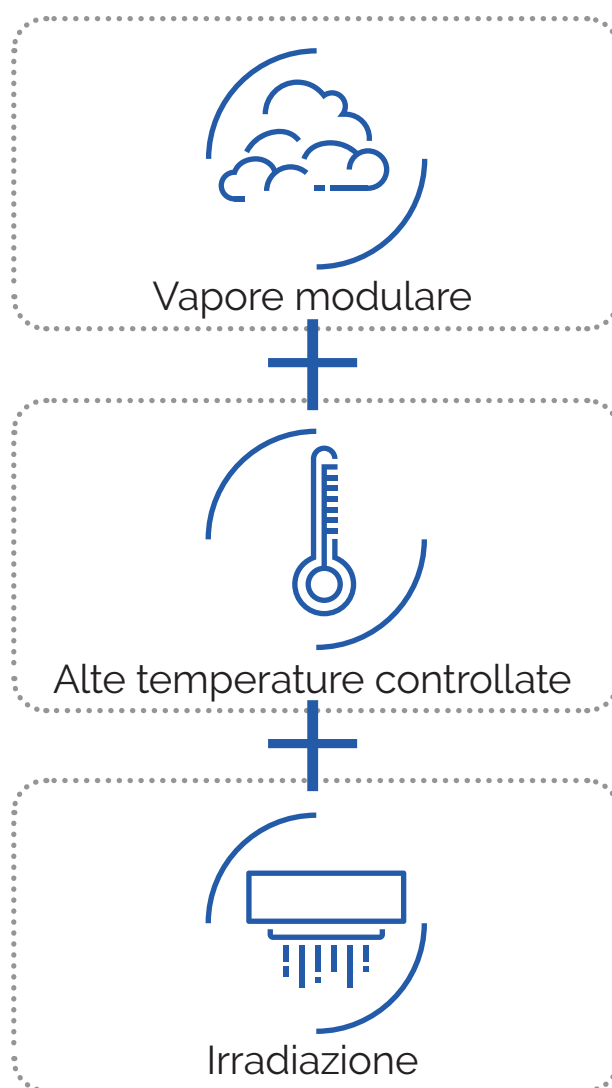
MUREDDU
SUGHERI

Come nasce



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 irradiazione.



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 free

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.

Geosmina free

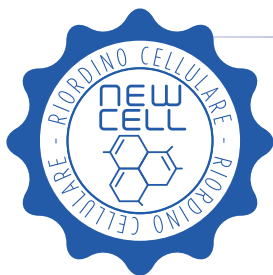
La Geosmina è una molecola normalmente presente in natura; la radice del suo nome richiama la terra, infatti questa molecola è responsabile dell'odore di terra, di muffa e di fungo.

Guaiacolo free

Il Guaiacolo è un etere e la sua presenza genera un sentore riconducibile all'odore "farmaceutico".



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.

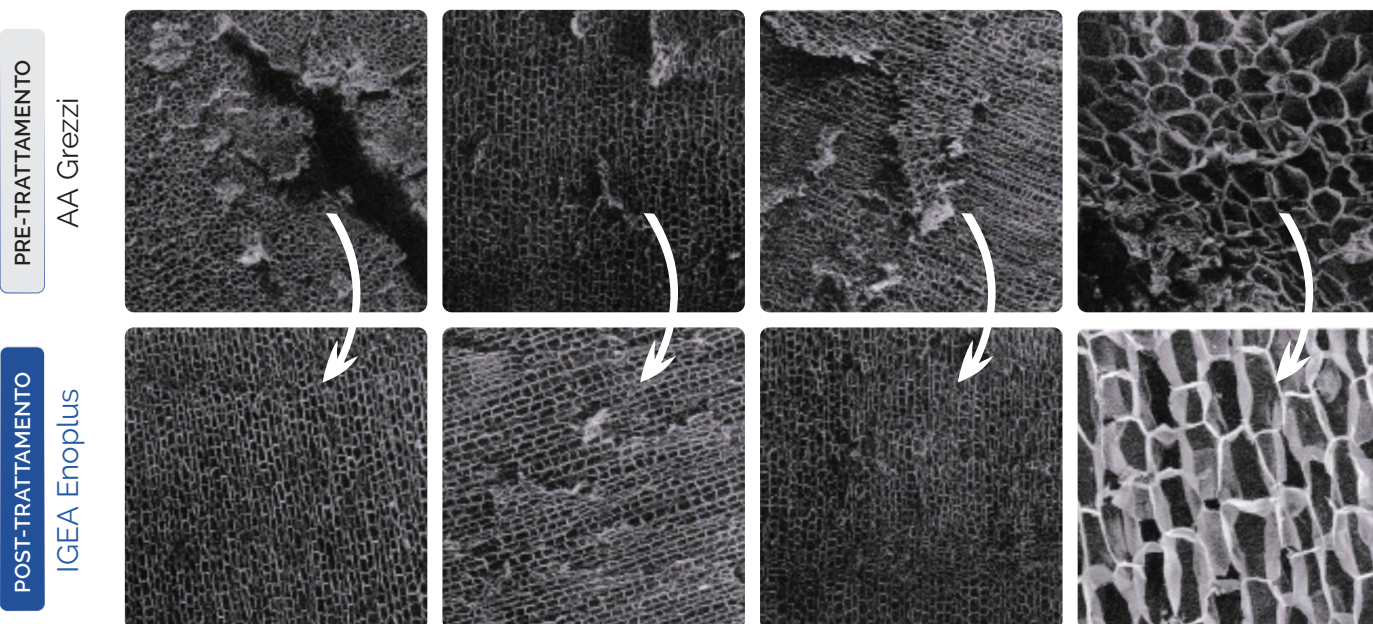
CAMPIONE	% P/P suberina
sample 1 GREZZO	36,9
sample 1 IGEA	39,5
sample 2 GREZZO	22,21
sample 2 IGEA	27,18
sample 3 GREZZO	17,81
sample 3 IGEA	20,72
sample 4 GREZZO	37,16
sample 4 IGEA	43,49

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/m ³	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



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.



MUREDDU
IGEA[®] NEUTRAL CORK

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



OFF FLAVOURS FREE

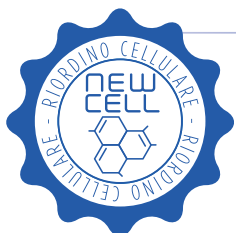
Pirazine **G**eosmina **G**uaiacolo

sotto la soglia di percezione



T.C.A. MILLESIMALE

5 (± 2) SU 1.000



NEW CELL

Riordino cellulare

> Recupero elastico

+ Suberina disponibile

T.C.A.
FREE

Il tappo IGEA raggiunge la perfezione con

IGEA[®]CENTO^{EVO}





MUREDDU iGEA Spumante

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



OFF FLAVOURS FREE

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

sotto la soglia di percezione



T.C.A. MILLESIMALE

5 (± 2) SU 1.000



NEW CELL

Riordino cellulare

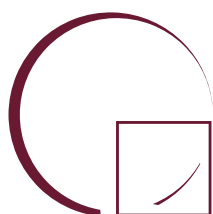
> Recupero elastico
+ Suberina disponibile

DISPONIBILE IN
2 SELEZIONI



ENOPLUS

PLUS



MUREDDU
S U G H E R I

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



¹ WhatsApp Customer Care

+39 331 6818876

