

# MANUALE CHIUSURE ENOLOGICHE

2021



The original

[www.portocorkitalia.com](http://www.portocorkitalia.com)  
[qualita@portocorkitalia.com](mailto:qualita@portocorkitalia.com)



ethicagency.de

**Naturity®.** La tecnologia più avanzata al mondo in grado di rimuovere il TCA e altri composti volatili senza alterare le caratteristiche fisico-meccaniche del sughero.

Portocork Italia garantisce che i tappi della gamma Naturity®, sottoposti ad un trattamento di sanificazione di nuova generazione, riscontrano un livello di TCA inferiore o uguale a 1 ng/l (analisi effettuata in conformità con la norma ISO 20752).

**DO IT WITH Naturity®**

# MANUALE CHIUSURE ENOLOGICHE

# 2021

## INDICE PER AZIENDE

	Pagine
<b>AMCOR CAPSULES</b> .....	11 - 13
<b>AMORIM CORK ITALIA</b> .....	15 - 17
<b>DIAM</b> .....	19 - 24
<b>ENOPLASTIC</b> .....	27 - 43
<b>FEDERFIN TECH</b> .....	45 - 46
<b>ITALIAN CORK</b> .....	49 - 50
<b>LAFITTE ITALIA</b> .....	53 - 57
<b>M2X CHIUSURE ITALIA</b> .....	59 - 66
<b>MASILVA</b> .....	68 - 70
<b>TAPÌ WINE DIVISION</b> .....	73 - 78
<b>TREFINOS</b> .....	81 - 87
<b>VINVENTIONS</b> .....	89 - 93



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](http://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

The logo for enartis, featuring the word 'enartis' in a blue, lowercase, sans-serif font. The letter 'a' is stylized with a red semi-circle above it.

Inspiring innovation.

# MAXIGUM PLUS

Elevata efficacia  
stabilizzante e facilità  
d'uso

**Maxigum Plus** è uno stabilizzante a base di gomma arabica Verec e mannoproteine creato per assicurare la stabilizzazione del colore in modo semplice e sicuro. L'efficacia e la facilità d'uso di **Maxigum Plus** dipendono dal processo di lavorazione della gomma resa microfiltrabile grazie ad un sistema innovativo di filtrazione che modifica la struttura tridimensionale della molecola senza diminuirne le dimensioni. Le mannoproteine potenziano l'effetto stabilizzante della gomma e contribuiscono all'equilibrio organolettico del vino.



# TAPPI IN SUGHERO MONOPEZZO

AZIENDA	PRODOTTO	CONSIGLIATO PER						PAG.
		FERMI GIOVANI	FERMI MEDIO INVECCHIAMENTO (2-3 ANNI)	FERMI LUNGO INVECCHIAMENTO	FRIZZANTI	SPUMANTI METODO CHARMAT	SPUMANTI METODO CLASSICO	
	SUGHERO MONOPEZZO NATURITY	X	X					15
	SUGHERO MONOPEZZO NDTECH		X	X				16
	GOLD NATURAL PRO		X	X				49
 	MONOPEZZO NATURALE PERFECTGO	X	X	X				53
	MONOPEZZO NATURALE NGO	X	X	X				53
	MONOPEZZO NATURALE	X	X	X				54
	NATURAL	X	X	X			X	59
 	TAPPI NATURALI MONOPEZZO	X	X	X				68
	TAPPI EVACORK®	X	X					70

# ALTRI TAPPI IN SUGHERO (TECNICI, MICROGRANULATI)

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	
 <b>AMORIM CORK ITALIA</b>	NEUTROCORK PRESTIGE	X	X						15
	TAPPO SPUMANTE NDTECH					X	X		16
	TWIN TOP EVO	X	X						17
 <b>DIAM</b> Il garante degli aromi	ORIGINE BY DIAM 30			X					19
	ORIGINE BY DIAM 10			X					19
	ORIGINE BY DIAM 5			X					20
	DIAM 30			X					20
	DIAM 10			X					21
	DIAM 5			X					21
	DIAM 3		X						22
	DIAM 2	X	X						22
	MYTIK DIAM 10						X		23
	MYTIK DIAM CLASSIC (MYTIK DIAM 5)					X	X		23
	MYTIK DIAM SPUMANTE(MYTIK DIAM 3)					X	X		24
	QUART MYTIK DIAM				X				24
 <b>ITALIAN CORK</b>	GOLD S LONG LIFE PRO				X	X	X		49
	GOLD MICRO 1+1 PREMIUM	X	X	X	X				50
	GOLD MICRO PREMIUM	X	X		X	X			50
 <b>Lafitte</b>	TAPPO MICROAGGLOMERATO CLASS	X	X						54
	TAPPO MICROAGGLOMERATO HIT	X	X						55
	TAPPO MICROAGGLOMERATO 1+1	X	X						55
	TAPPO AGGLOMERATO 1+1	X	X						56
	TAPPO SPUMANTE DYNAMIC					X	X		56
	BARTOP	X	X						57

# ALTRI TAPPI IN SUGHERO (TECNICI, MICROGRANULATI)

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		
 <b>M2X</b> CHIUSURE ITALIA	SAGRERA - CLASSIC 0+2				X	X	X		59	
	FORTIS VINI - EFFITEC	X	X					X	60	
	FORTIS VINI - EFFITEC PLUS	X	X	X				X	60	
	FORTIS VINI - THOR 1	X	X	X				X	61	
	FORTIS VINI - THOR 2	X	X	X					61	
	FORTIS VINI - THOR 3		X	X					62	
	FORTIS SPUMANTE - EFFITEC				X	X	X		62	
	FORTIS SPUMANTE - EFFITEC PLUS				X	X	X		63	
	FORTIS SPUMANTE - EFFITEC DUO				X	X	X		63	
	FORTIS SPUMANTE - EFFITEC DUO PLUS				X	X	X		64	
	FORTIS SPUMANTE - THOR 2				X	X	X		64	
	FORTIS SPUMANTE - THOR 3				X	X	X		65	
	 <b>MASILVA</b> WEARECORK	TAPPI SPUMANTE VIVA®				X	X	X		68
		TAPPI SILKTOP®	X	X						69
TAPPI NEO®		X							69	
 <b>Trefinos</b>	COMPAC MONTEBELLO				X	X	X		81	
	COMPAC MONTEBELLO PLUS				X	X	X		81	
	COMPAC 2 TD3				X	X	X		82	
	COMPAC 3 TD3				X	X	X		82	
	CWINE MONTEBELLO	X	X						83	
	CWINE MONTEBELLO PLUS	X	X						83	
	CWINE 1 TD3	X	X	X					84	
	CWINE 2 TD3	X	X	X					84	
	CWINE 3 TD3	X	X	X					85	
	CWINE BIO	X	X	X					85	
	0+2				X	X	X		86	
	0+1				X	X	X		86	
	1+1	X	X	X					87	
	 <b>VINVENTIONS</b>	SÜBR F7		X	X					92
SÜBR M5		X	X						93	

# TAPPI A VITE

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
	STELVIN®LUX	X	X	X				X	11
	STELVIN®	X	X	X				X	11
	STELVIN®INSIDE	X	X	X				X	12
	COLORSPRINT BY STELVIN®	X	X	X				X	12
	STELVIN®P				X				13
	SHAPEART TEXTURE	X	X	X				X	13
	TAPPO A VITE 30X60MM PRO2	X	X					X	27
	TAPPO A VITE 30X60 TIN FOIL			X				X	27
	TAPPO A VITE 30X60MM GPF				X				28
	TAPPO A VITE 30X60MM BOUQUET	X	X	X					28
	TAPPO A VITE 30X60MM EVOH	X	X					X	29
	GREEN LEAF	X	X	X					29
	STARVIN	X	X	X	X	X	X	X	45
	STARVIN FRIZZANTI				X	X	X		45
	STARCAP							X	46
	M2X - VITE BVS 30X60	X	X		X			X	65
	M2X - VITE BVS 30X60 - PRESSURE	X	X		X			X	66
	VINTOP	X	X		X				93

# 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	
<b>enoplastic</b>	ENOCE	X							30
	ENOPE SDL		X						30
	ENO+			X				X	31
	ENO+ HD				X				31
	TAPPO A T							X	32
<b>Tapi</b> <small>UNIQUENESS INSIDE BEAUTY ON TOP</small>	STARLIGHT	X						X	73
	PURITY	X	X					X	73
	DEVIN	X	X	X					74
	TEC REPLICA	X	X	X				X	74
	EASY	X	X						75
	ALPHA	X	X						75
	SOFT	X	X	X				X	76
	TEC	X	X	X				X	76
	POP				X				77
	POP LITE	X	X						77
	EXEL				X	X	X		78
 <b>VINVENTIONS</b>	RESERVA - NOMACORC GREEN LINE			X					89
	SELECT GREEN - NOMACORC GREEN LINE		X	X					89
	CLASSIC GREEN - NOMACORC GREEN LINE	X	X						90
	SMART GREEN - NOMACORC GREEN LINE	X							90
	SELECT BLUE		X	X					91
	CLASSIC BLUE	X	X						91
	SMART BLUE	X	X						92

# TAPPI CORONA

AZIENDA	PRODOTTO	CONSIGLIATO PER						PAG.
		FERMI GIOVANI	FERMI MEDIO INVECCHIAMENTO (2-3 ANNI)	FERMI LUNGO INVECCHIAMENTO	FRIZZANTI	SPUMANTI METODO CHARMAT	SPUMANTI METODO CLASSICO	
	TAPPO CORONA 29 TOP+				X		X	33
	TAPPO CORONA 29 TOP+3				X		X	34
	TAPPO CORONA 29 TOPZ				X		X	35
	TAPPO CORONA 29 TOPS				X		X	36
	TAPPO CORONA 29 OXYSORB				X		X	37
	TAPPO CORONA 29 IN BANDA STAGNATA E1/E1 TOP+3				X			38
	TAPPO CORONA 26 TOP+				X		X	39
	TAPPO CORONA 26 TOP+3				X		X	40
	TAPPO CORONA 26 TOPZ				X		X	41
	TAPPO CORONA 26 TOPS				X		X	42
TAPPO CORONA 26 IN BANDA STAGNATA E1/E1 TOP+3				X			43	
 CHIUSURE ITALIA	M2X - PELLICONI TAPPO CORONA 29MM PVC-FREE - P101		X	X				66

**enoplastic**



## **i tappi sintetici enoPE®**

sono al 100% riciclabili e preservano i gusti e i profumi dei vini



**compatto ed elastico**



**rispettoso dell'ambiente**



**alimentari al 100%**



**personalizzabile**



**riciclabile al 100%**



**qualità garantita da più di 20 anni di esperienza**



SCOPRI DI PIÙ SU  
[ENOPLASTIC.COM](http://ENOPLASTIC.COM)



STELVIN®,  
consigliato dai viticoltori di tutto il mondo!



Contatta il tuo esperto STELVIN® al numero

**+39 0141 769153**

[www.stelvin.com](http://www.stelvin.com)



Manteniamo inalterato il gusto originale sin dal 1964

STELVIN® è un marchio commerciale del Gruppo AMCOR



## Ancor 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



#### 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

## STELVIN® LUX

STELVIN®LUX è 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.

#### 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



#### 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

## 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.

#### CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Tappi a vite in alluminio
Tipologia di liner	Saranex™, Saran™Tin
Dimensioni (mm)	30 mm Ø x 60 mm; 28 mm Ø x 44 mm
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 quattro 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 102, STELVIN® Inside 302, STELVIN® Inside 502
Dimensioni (mm)	30 mm Ø x 60 mm
OTR/permeabilità	cm³/giorno/bottiglia: 102 (<<0,0005); 302 (≈0,0007); 502 (≈0,008); 702 (≈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<sub>2</sub>.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### 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

## SHAPEART TEXTURE



Dona un aspetto unico alle tue chiusure e rafforza l'identità del tuo marchio con SHAPEART TEXTURE. La nuova tecnologia di testurizzazione di Amcor consente ai propri clienti di creare molteplici possibilità di motivi testurizzati sulle chiusure STELVIN® per catturare l'attenzione del consumatore. Scegli la nostra trama standard o crea il tuo modello con l'aiuto del nostro team dedicato. Sono disponibili anche scritte strutturate e loghi per la personalizzazione delle chiusure. SHAPEART, chiusure iconiche per marchi distintivi.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input checked="" type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	STELVIN®
Tipologia di liner	SX, SFE, STELVIN® INSIDE
Dimensioni (mm)	30 mm Ø x 60 mm
Personalizzazioni disponibili	Texture standard ( mini onde) Texture personalizzata, inclusi motivi continui, struttura del logo e scrittura strutturata

# NEUTROCORK PRESTIGE

Vi presentiamo Xpür<sup>®</sup>, la tecnologia più ecologica e più efficace al mondo contro il TCA per i tappi microagglomerati.

Amorim è orgogliosa di presentare Xpür, l'innovativa tecnologia del 21° secolo basata sui fluidi supercritici, specifica per granina di sughero, che rimuove qualsiasi molecola responsabile di deviazione sensoriale TCA incluso. Con Xpür<sup>®</sup>, le caratteristiche elastiche e fisico-meccaniche tipiche del Neutrocork Prestige rimangono intatte, senza l'utilizzo di componenti artificiali. Mettendo assieme il meglio dei due mondi, la gamma di tappi microagglomerati di Amorim presenta la più alta percentuale di sughero sul mercato con il minor impatto ambientale. Perché, in fin dei conti, non si tratta solo di fare la cosa giusta. Si tratta di fare le cose per bene.



La neutralità aumentata

AMORIM CORK

Instagram icon amorimcorkitalia

Powered by

Xpür 



## SUGHERO MONOPEZZO NATURITY

Il tappo monopezzo Naturity viene prodotto utilizzando la tecnologia anti-TCA più ecologica ed efficace al mondo per tappi monopezzo, brevettata da Amorim e denominata VSR. Un processo completamente naturale applicato a un prodotto completamente naturale, che consente di garantire un tenore di TCA rilasciabile non superiore a 1 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 monopezzo
Composizione	100% sughero
Dimensioni (mm)	45 x 24/26 49 x 24/26 54 x 24/26
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	≤ 1 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Temperatura 15 - 25°C Umidità 50% - 70%
Personalizzazioni disponibili	Sì

## NEUTROCORK PRESTIGE



I tappi microagglomerati raggiungono un nuovo livello con Xpür, la tecnologia di pulizia del sughero microagglomerato più avanzata e più ecologica al mondo. Rendendo il TCA davvero un ricordo del passato, consente una pulizia totale e ancora più profonda della struttura cellulare del sughero, eliminando le sostanze volatili che potrebbero innescare deviazioni sensoriali, mantenendo nel contempo intatte le caratteristiche naturali del sughero.

### 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	Microgranulo
Composizione	80% sughero 20% collanti idonei all'uso alimentare
Dimensioni (mm)	38x24, 44x24, 49x24
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	≤ 0,3 ng/l
OTR/permeabilità	OTR: 1,06 mg/tappo in 6 mesi; 1,14 mg/tappo in 12 mesi; 0,05 mg/tappo/anno (dopo il primo anno)
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Temperatura 15 - 25°C Umidità 50% - 70%
Personalizzazioni disponibili	Sì

# AMORIM CORK ITALIA

## TAPPO SPUMANTE NDTECH



Il tappo per spumante NDtech è pensato per i vini più pregiati. 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.

Esso è il risultato di una selezione accurata delle materie prime e dell'esclusiva tecnologia di screening individuale delle rondelle denominata NDtech, già ampiamente applicata al tappo monopezzo, che consente di garantire valori di TCA rilasciabile non superiori a 0,5 ng/l.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico per spumante
Composizione	85% sughero 15% collanti idonei all'uso alimentare
Dimensioni (mm)	48x31
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	≤ 0,5 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Temperatura 15 - 25°C Umidità 50% - 70%
Personalizzazioni disponibili	Sì

## SUGHERO MONOPEZZO 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	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### 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



## 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 sovrappressione, 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

NOVITÀ  
2021

«Se è Mytik, dico Sì!»



© Photo - R. Sprang

## Mytik Diam 10, progettato per i vostri spumanti e metodo classico di lungo invecchiamento.



### UNA DURATA ECCEZIONALE

Delle proprietà meccaniche superiori a 10 anni che permettono il mantenimento della pressione in bottiglia.



### UN RILASCIO DI O<sub>2</sub> MOLTO BASSO

Particolarmente adatto per vini spumanti di lungo invecchiamento, sensibili o con pochi solfiti.



### ECORESPONSABILE

Sughero francese; Opzione sughero FSC®  
Bilancio carbonico molto favorevole all'ambiente.

[www.diam-cork.com](http://www.diam-cork.com)

Mytik  
DIAM





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

Il garante degli aromi



**CONSIGLIATO PER**

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

**Origine by Diam 30**

Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO<sub>2</sub> 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.

**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	Permeometro - Metodo manometrico interno Permeabilità unica P 0,15 OIR: 1,1 mg - OTR: 0,3 mg/anno
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	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

**Origine by Diam 10**

Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO<sub>2</sub> 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.

**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	Permeometro - Metodo manometrico interno Permeabilità unica: P 0,15 OIR: 1,1 mg - OTR: 0,3 mg/anno
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



Il garante degli aromi



### Origine by Diam 5

Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO<sub>2</sub> 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	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

#### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico micro-granulato di sughero
Composizione	95% di sughero in volume e minimo 65% in peso. Componenti: Legante costituito da polioili al 100% di origine vegetale + emulsione di cera d'api
Dimensioni (mm)	Altezza 49-47-44 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	Permeometro - Metodo manometrico interno Permeabilità unica P 0,15 OIR: 1,1 mg - OTR: 0,3 mg/anno
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 Personalizzazione su richiesta



### Diam 30

Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO<sub>2</sub> 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	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

#### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico micro-granulato di sughero
Composizione	95% di sughero in volume e minimo 65% in peso; Legante poliuretano + microsferi brevettati
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	Permeometro - Metodo manometrico interno Permeabilità unica P 0,07 OIR: 0,8 mg - OTR: 0,3 mg/anno
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.



Il garante degli aromi



### Diam 10

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 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	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

#### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico micro-granulato di sughero
Composizione	95% di sughero in volume e minimo 65% in peso; Legante poliuretano + 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	Permeometro - Metodo manometrico interno Permeabilità unica P 0,07 OIR: 0,8 mg - OTR: 0,3 mg/anno
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 5

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 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	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

#### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico micro-granulato di sughero
Composizione	95% di sughero in volume e minimo 65% in peso; Legante poliuretano + 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	Permeometro - Metodo manometrico interno 2 Permeabilità a scelta P 0,15 - OIR: 1,3 mg - OTR: 0,4 mg/anno P 0,35 - OIR: 1,6 mg - OTR: 0,6 mg/anno
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



Il garante degli aromi



#### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### Diam 3

Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO<sub>2</sub> 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 poliuretano + microsferi 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	Permeometro - Metodo manometrico interno 2 Permeabilità a scelta P 0,15 - OIR: 1,3 mg - OTR: 0,4 mg/anno P 0,35 - OIR: 1,6 mg - OTR: 0,6 mg/anno
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 2

Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO<sub>2</sub> 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 poliuretano + microsferi brevettati
Dimensioni (mm)	Altezza 38-44 mm Ø 24,5 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	Permeometro - Metodo manometrico interno Permeabilità unica P 0,15 OIR: 1,3 mg - OTR: 0,4 mg/anno
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	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>



Il garante degli aromi

## Mytik Diam 10



Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO<sub>2</sub> 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.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico micro-granulato di sughero
Composizione	95% di sughero in volume e minimo 65% in peso; Legante poliuretano + microsferi 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)
Durata meccanica	120 mesi
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 laser



## Mytik Diam Classic (Mytik Diam 5)

Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO<sub>2</sub> 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.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico micro-granulato di sughero
Composizione	95% di sughero in volume e minimo 65% in peso; Legante poliuretano + microsferi 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)
Durata meccanica	60 mesi
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



Il garante degli aromi



### Mytik Diam Spumante (Mytik Diam 3)

Con il processo brevettato DIAMANT di "sterilizzazione" del sughero tramite CO<sub>2</sub> 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	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

#### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico micro-granulato di sughero
Composizione	95% di sughero in volume e minimo 65% in peso; Legante poliuretano + microsferi 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)
Durata meccanica	36 mesi
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<sub>2</sub> 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	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

#### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico micro-granulato di sughero
Composizione	95% di sughero in volume e minimo 65% in peso; Legante poliuretano + microsferi 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.

# INCREMENTA LA FRESCHEZZA NEI VINI BIANCHI E ROSATI



**MANNOLEES BLANC™**, una nuova mannoproteina specifica  
per apportare freschezza ai vini bianchi e rosati

**MANNOLEES BLANC™**



LIEVITI  
ENOLOGICI



BATTERI  
ENOLOGICI



NUTRIENTI  
E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI  
DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI  
PER IL VIGNETO

**LALLEMAND**

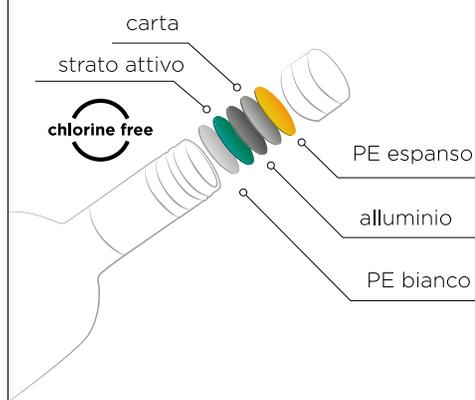
LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

**enoplastic**

## valorizza la freschezza ed esalta i profumi dei vini aromatici

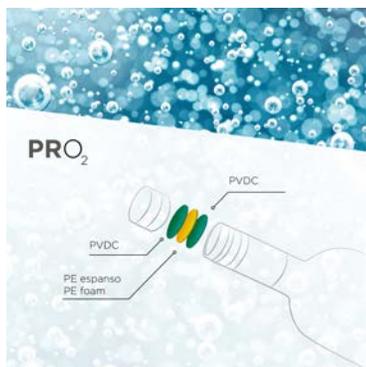
con l'innovativa guarnizione *bouquet* disponibile per tappi a vite 30x60



- garantisce una gestione eccellente dell'ossigeno
- previene e limita le note riduttive post-imbottigliamento
- preserva e mantiene costante nel tempo la varietà aromatica del vino



SCOPRI DI PIÙ SU  
[ENOPLASTIC.COM](http://ENOPLASTIC.COM)



## Tappo a vite 30X60mm PRO2

Pratico, facile da usare, con un'attenzione speciale per il dettaglio e lo stile. I tappi a vite 30x60mm Enoplastic sono chiusure di garanzia in alluminio particolarmente studiati per vini fermi e frizzanti. Applicabili a bottiglie con finitura BVS/BVP tramite una tappatrice a vite capace di imprimere una pressione appropriata sulla guarnizione per formare una barriera all'ossigeno. Nello specifico, la PRO2 è una guarnizione consigliata per vini fermi che possono essere conservati per uno o due anni. Soluzione adatta a preservare l'aroma del prodotto grazie al suo effetto barriera con l'ossigeno.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input checked="" type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Tappo a vite 30x60mm con guarnizione Pro2
Tipologia di liner	Pro2 (saranex): PVDC + PE espanso + PVDC
Dimensioni (mm)	30x60mm
OTR/permeabilità	0.0039 cc/day
Personalizzazioni disponibili	Colori standard o a campione Stampa a caldo piana o a rilievo, stampa serigrafica, laser ink jet



## Tappo a vite 30X60 TIN FOIL

Pratico, facile da usare, con un'attenzione speciale per il dettaglio e lo stile. I tappi a vite 30x60mm Enoplastic sono chiusure di garanzia in alluminio particolarmente studiati per vini fermi e frizzanti. Applicabili a bottiglie con finitura BVS/BVP tramite una tappatrice a vite capace di imprimere una pressione appropriata sulla guarnizione per formare una barriera all'ossigeno. Nello specifico la guarnizione TIN FOIL, meno permeabile e traspirante rispetto alla PRO2, è indicata per vini da conservare per periodi più lunghi (anche fino a 10 anni).

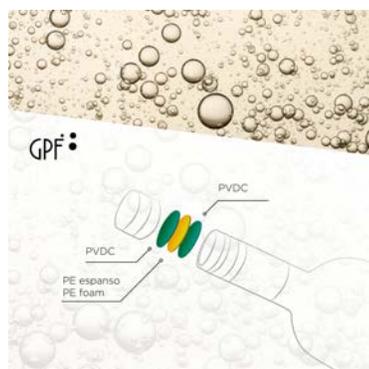
### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input checked="" type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Tappo a vite 30x60mm con guarnizione Tin Foil
Tipologia di liner	Tin foil: PE espanso + carta + tin foil + PVDC
Dimensioni (mm)	30x60mm
OTR/permeabilità	0.0012 cc/day
Personalizzazioni disponibili	Colori standard o a campione Stampa a caldo piana o a rilievo, stampa serigrafica, laser ink jet

# enoplastic



## tappo a vite 30X60mm GPF

Pratico, facile da usare, con un'attenzione speciale per il dettaglio e lo stile. I tappi a vite 30x60mm Enoplastic sono chiusure di garanzia in alluminio particolarmente studiati per vini fermi e frizzanti. Applicabili a bottiglie con finitura BVS/BVP tramite una tappatrice a vite capace di imprimere una pressione appropriata sulla guarnizione per formare una barriera all'ossigeno. Nello specifico la GPF è una guarnizione adatta per vini frizzanti fino a 2.7 bar.

### CONSIGLIATO PER

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

### CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Tappo a vite 30x60mm con guarnizione GPF
Tipologia di liner	GPF: PVDC + PE espanso + PVDC PE espanso: densità maggiore rispetto a quella presente nelle guarnizioni destinate al vino fermo
Dimensioni (mm)	30x60mm
OTR/permeabilità	0.001 cc/day
Personalizzazioni disponibili	Colori standard o a campione Stampa a caldo piana o a rilievo, stampa serigrafica, laser ink jet



## tappo a vite 30X60mm BOUQUET

Pratico, facile da usare, con un'attenzione speciale per il dettaglio e lo stile. I tappi a vite 30x60mm Enoplastic sono chiusure di garanzia in alluminio particolarmente studiati per vini fermi e frizzanti. Applicabili a bottiglie con finitura BVS/BVP tramite una tappatrice a vite capace di imprimere una pressione appropriata sulla guarnizione per formare una barriera all'ossigeno. Nello specifico, la Bouquet è la guarnizione innovativa che evita l'insorgere del fenomeno della riduzione dopo l'imbottigliamento, offrendo al contempo tutti i vantaggi del classico "Tin/Saran" liner.

### CONSIGLIATO PER

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

### CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Tappo a vite 30x60mm con guarnizione Bouquet
Tipologia di liner	Bouquet: PE espanso + carta + alluminio + strato attivo + PE bianco
Dimensioni (mm)	30x60mm
OTR/permeabilità	0.003 cc/day
Personalizzazioni disponibili	Colori standard o a campione Stampa a caldo piana o a rilievo, stampa serigrafica, laser ink jet



## Tappo a vite 30x60mm EVOH

Pratico, facile da usare, con un'attenzione speciale per il dettaglio 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/BVP tramite una tappatrice a vite capace di imprimere una pressione appropriata sulla guarnizione per formare una barriera all'ossigeno. Nello specifico l'EVOH è la guarnizione la cui caratteristica fondamentale è la totale assenza di cloro nei componenti utilizzati. Consigliata per vini fermi che possono essere conservati per uno o due anni.

### 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 di capsula	Tappo a vite 30x60mm con guarnizione EVOH
Tipologia di liner	EVOH: PE EVOh + PE espanso + PE EVOh
Dimensioni (mm)	30x60mm
OTR/permeabilità	0.0144 cc/day
Personalizzazioni disponibili	Colori standard o a campione Stampa a caldo piana o a rilievo, stampa serigrafica, laser ink jet

## Green Leaf



Evoluzione del tradizionale tappo a vite. Il Green Leaf è costituito dalla combinazione innovativa di un tappo a vite compatto 30x15 e una capsula termoretraibile PET capace di offrire molteplici opportunità per la sua decorazione. Soluzione anti-manomissione, possibilità di riciclo delle bottiglie, riduzione degli spazi destinati alla logistica, soluzione "green" – sostenibile. La capsula realizzata in materiale termoretraibile PET è un'alternativa sostenibile al PVC senza compromettere il design, realizzato con il 20% di materiale riciclato.

### 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 di capsula	Tappo in alluminio compatto 30(ø) x 15(h)mm + capsula termoretraibile PET
Tipologia di liner	Saranex or tin foil
Dimensioni (mm)	30(ø) x 15(h)mm
OTR/permeabilità	0.0039 cc/day saranex 0.0012 cc/day tin foil
Personalizzazioni disponibili	Disponibile completamente trasparente o decorata, colori sia standard sia personalizzati, varie finiture per esaltare il colore. Stampe a rotocalco fino a 6 colori. Stampe a caldo.

# enoplastic



## CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

## enoCE

Anima tecnica ed esperienza in un'unica soluzione di qualità. I tappi enoPE® sono riciclabili al 100% e prodotti con materiali idonei al contatto alimentare; mantengono inalterati i profumi e le caratteristiche organolettiche dei vini grazie al pieno controllo dell'OTR.

enoCE è la soluzione ideale dal prezzo accattivante per tutti i vini giovani e da veloce rotazione: conservare e proteggere in modo intelligente.

## CARATTERISTICHE

Tipologia	Stampa a iniezione
Composizione	Base polietilene miscelato con agenti espandenti, coloranti e scivolanti adatti per contatto di alimenti
Dimensioni (mm)	22,20 (ø) x 38,00* (h) mm - 22,20 (ø) x 42,00 (h) mm 23,00 (ø) x 38,00 (h) mm - 23,00 (ø) x 40,00 (h) mm
Personalizzazioni disponibili	Disponibile in 13 colorazioni diverse e personalizzabile con tecnologia offset o con stampe a caldo.



## CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

## enoPE sdl

Anima tecnica ed esperienza in un'unica soluzione di qualità. I tappi enoPE® sono riciclabili al 100% e prodotti con materiali idonei al contatto alimentare; mantengono inalterati i profumi e le caratteristiche organolettiche dei vini grazie al pieno controllo dell'OTR.

enoPE sdl è una certezza sul mercato, è il tappo sintetico più utilizzato per vini che possono essere conservati per 2-3 anni.

Disponibile anche in versione LUNA la cui superficie è gradevolmente disseminata di minuscoli "crateri" che conferiscono una maggiore naturalezza al tappo.

## CARATTERISTICHE

Tipologia	Stampa a iniezione
Composizione	Base polietilene miscelato con agenti espandenti, coloranti e scivolanti adatti per contatto di alimenti
Dimensioni (mm)	22,20 (ø) x 38,00* (h) mm - 22,20 (ø) x 42,00 (h) mm 23,00 (ø) x 38,00 (h) mm - 23,00 (ø) x 40,00 (h) mm
Personalizzazioni disponibili	Disponibile in 13 colorazioni diverse e personalizzabile con tecnologia offset o con stampe a caldo.

## eno+



Anima tecnica ed esperienza in un'unica soluzione di qualità. I tappi enoPE® sono riciclabili al 100% e prodotti con materiali idonei al contatto alimentare; mantengono inalterati i profumi e le caratteristiche organolettiche dei vini grazie al pieno controllo dell'OTR.

Con Eno+ è tecnologia ed estetica si fondono in un prodotto. Materiale termoelastico adatto per quei vini che possono essere conservati per lunghi periodi.

Disponibile anche in versione LUNA la cui superficie è gradevolmente disseminata di minuscoli "crateri" che conferiscono una maggiore naturalezza al tappo..

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input checked="" type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Stampa a iniezione
Composizione	base polietilene miscelato con agenti espandenti, coloranti e scivolanti adatti per contatto di alimenti
Dimensioni (mm)	22,20 (ø) x 38,00 (h) mm - 22,20 (ø) x 42,00* (h) mm 23,00 (ø) x 38,00 (h) mm - 23,00 (ø) x 40,00 (h) mm
Personalizzazioni disponibili	Disponibile in 13 colorazioni diverse e personalizzabile con tecnologia offset o con stampe a caldo.

## eno+ HD



Anima tecnica ed esperienza in un'unica soluzione di qualità. I tappi enoPE® sono riciclabili al 100% e prodotti con materiali idonei al contatto alimentare; mantengono inalterati i profumi e le caratteristiche organolettiche dei vini grazie al pieno controllo dell'OTR.

Eno+ HD è particolarmente consigliato per vini frizzanti che richiedono una speciale tenuta.

Disponibile anche in versione LUNA la cui superficie è gradevolmente disseminata di minuscoli "crateri" che conferiscono una maggiore naturalezza al tappo.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Stampa a iniezione
Composizione	base polietilene miscelato con agenti espandenti, coloranti e scivolanti adatti per contatto di alimenti
Dimensioni (mm)	23,00 (ø) x 38,00 (h) mm
Personalizzazioni disponibili	Disponibile in 13 colorazioni diverse e personalizzabile con tecnologia offset o con stampe a caldo.

# enoplastic



## Tappo a T

Anima tecnica ed esperienza in un'unica soluzione di qualità. I tappi enoPE® sono riciclabili al 100% e prodotti con materiali idonei al contatto alimentare; mantengono inalterati i profumi e le caratteristiche organolettiche dei vini grazie al pieno controllo dell'OTR.

Tappo a T: idoneo a vari tipi di prodotto, dai liquori e i distillati fino all'aceto.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input checked="" type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Stampa a iniezione
Composizione	base polietilene miscelato con agenti espandenti, coloranti e scivolanti adatti per contatto di alimenti
Dimensioni (mm)	29 (ø) x 35,00 (h) mm
Personalizzazioni disponibili	Disponibile in 13 colorazioni diverse.



## Tappo corona 29 TOP+

La morbidezza della guarnizione TOP+ garantisce un'eccellente tenuta meccanica alla pressione ed è ideale per affinamenti medi, fino a 48 mesi. È disponibile in abbinamento alla conchiglia in:

- acciaio inossidabile AISI 430 ferromagnetico, per tutti i livelli di umidità in cantina;
- alluminio lega 5052 non magnetico, consigliato per linee di tiraggio ad alta velocità per il suo impatto minimo sulle testine di tappatura, di facile applicazione e resistente all'umidità;
- banda stagnata elettrolitica E4/E4 magnetica, per cantine asciutte.

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Senza bidule 22 corrugazioni
Composizione	Metalli disponibili: Acciaio inossidabile AISI 430 ferromagnetico, Alluminio lega 5052 non magnetico, Banda Stagnata elettrolitica E4/E4 Vernice esterna: poliesteri Vernice interna: poliesteri modificato - PVC free
Dimensioni	Altezza: 6,8 mm Ø interno: 29,6 mm; Ø esterno: 35,45 mm Spessore INOX e banda stagnata: 0,25 mm Spessore alluminio: 0,37 mm Peso INOX: 3,06 g ± 2% Peso banda stagnata: 3,12 g ± 2% Peso alluminio: 1,75 g ± 2%
Tipologia e materiale guarnizione	Granulato polietilene iniettato termoformato
Colore guarnizione	bianco
Pressione massima sopportata	9 atmosfere
Temperatura e stoccaggio	Conservazione in luogo asciutto, ventilato e ad una temperatura di 15/25°C ed in assenza di odori
OTR/permeabilità	OTR: 0,52 mg/anno ± 0,02 Permeabilità: 0,26 CO <sub>2</sub> cm <sup>3</sup> /24h
Personalizzazioni disponibili	Litografia, stampa digitale, tampografia
Tipologia di imboccatura	Baga champenois Ø 29 mm (NF H35029)

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>



## Tappo corona 29 TOP+3

Valida alternativa al TOP+ quando si necessita di una micro-ossigenazione leggermente superiore. Indicato per i vini base tendenti alla riduzione e per affinamenti di fino a 36/48 mesi.

È disponibile in abbinamento alla conchiglia in:

- acciaio inossidabile AISI 430 ferromagnetico, per tutti i livelli di umidità in cantina;
- alluminio lega 5052 non magnetico, consigliato per linee di tiraggio ad alta velocità per il suo impatto minimo sulle testine di tappatura, di facile applicazione e resistente all'umidità;
- banda stagnata elettrolitica E4/E4 magnetica, per cantine asciutte.

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Senza bidule 22 corrugazioni
Composizione	Metalli disponibili: Acciaio inossidabile AISI 430 ferromagnetico, Alluminio lega 5052 non magnetico, Banda Stagnata elettrolitica E4/E4 Vernice esterna: poliestere Vernice interna: poliestere modificato - PVC free
Dimensioni	Altezza: 6,8 mm Ø interno: 29,6 mm; Ø esterno: 35,45 mm Spessore INOX e banda stagnata: 0,25 mm Spessore alluminio: 0,37 mm Peso INOX: 3,06 g ± 2% Peso banda stagnata: 3,12 g ± 2% Peso alluminio: 1,75 g ± 2%
Tipologia e materiale guarnizione	Granulato polietilene iniettato termoformato
Colore guarnizione	Bianco
Pressione massima sopportata	9 atmosfere
Temperatura e stoccaggio	Conservazione in luogo asciutto, ventilato e ad una temperatura di 15/25 °C ed in assenza di odori
OTR/permeabilità	OTR: 0,78 mg/anno ± 0,08 Permeabilità: 0,32 CO <sub>2</sub> cm <sup>3</sup> /24h
Personalizzazioni disponibili	Litografia, stampa digitale, tampografia
Tipologia di imboccatura	Baga champenois Ø 29 mm (NF H35029)

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>



## Tappo corona 29 TOPZ

Ideale nelle annate calde e mature con basi in evoluzione precoce. Utilizzato per affinamenti medio lunghi fino a 60 mesi ed oltre.

È disponibile in abbinamento alla conchiglia in:

- acciaio inossidabile AISI 430 ferromagnetico, per tutti i livelli di umidità in cantina;
- alluminio lega 5052 non magnetico, consigliato per linee di tiraggio ad alta velocità per il suo impatto minimo sulle testine di tappatura, di facile applicazione e resistente all'umidità;
- banda stagnata elettrolitica E4/E4 magnetica, per cantine asciutte.

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Senza bidule 22 corrugazioni
Composizione	Metalli disponibili: Acciaio inossidabile AISI 430 ferromagnetico, Alluminio lega 5052 non magnetico, Banda Stagnata elettrolitica E4/E4 Vernice esterna: poliestere Vernice interna: poliestere modificato - PVC free
Dimensioni	Altezza: 6,8 mm Ø interno: 29,6 mm; Ø esterno: 35,45 mm Spessore INOX e banda stagnata: 0,25 mm Spessore alluminio: 0,37 mm Peso INOX: 3,06 g ± 2% Peso banda stagnata: 3,12 g ± 2% Peso alluminio: 1,75 g ± 2%
Tipologia e materiale guarnizione	Granulato polietilene iniettato termoformato
Colore guarnizione	Bianco
Pressione massima sopportata	9 atmosfere
Temperatura e stoccaggio	Conservazione in luogo asciutto, ventilato e ad una temperatura di 15/25°C ed in assenza di odori
OTR/permeabilità	OTR: 0,40 mg/anno ± 0,02 Permeabilità: 0,18 CO <sub>2</sub> cm <sup>3</sup> /24h
Personalizzazioni disponibili	Litografia, stampa digitale, tampografia
Tipologia di imboccatura	Baga champenois Ø 29mm (NF H35029)

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>



## Tappo corona 29 TOPS

Guarnizione "barriera", la meno permeabile della gamma. Preserva profumi e freschezza nel tempo, ideale per maturazioni e stoccaggio di lungo periodo, anche oltre 72 mesi, senza temere l'ossidazione.

È disponibile in abbinamento alla conchiglia in

- acciaio inossidabile AISI 430 ferromagnetico, per tutti i livelli di umidità in cantina;
- alluminio lega 5052 non magnetico, consigliato per linee di tiraggio ad alta velocità per il suo impatto minimo sulle testine di tappatura, di facile applicazione e resistente all'umidità;
- banda stagnata elettrolitica E4/E4 magnetica, per cantine asciutte.

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Senza bidule 22 corrugazioni
Composizione	Metalli disponibili: Acciaio inossidabile AISI 430 ferromagnetico, Alluminio lega 5052 non magnetico, Banda Stagnata elettrolitica E4/E4 Vernice esterna: poliestere Vernice interna: poliestere modificato - PVC free
Dimensioni	Altezza: 6,8 mm Ø interno: 29,6 mm; Ø esterno: 35,45mm Spessore INOX e banda stagnata: 0,25 mm Spessore alluminio: 0,37 mm Peso INOX: 3,23 g ± 2% Peso banda stagnata: 3,4 g ± 2% Peso alluminio: 2,03 g ± 2%
Tipologia e materiale guarnizione	Disco LDPE rivestito con film Saranex
Colore guarnizione	Bianco
Pressione massima sopportata	9 atmosfere
Temperatura e stoccaggio	Conservazione in luogo asciutto, ventilato e ad una temperatura di 15/25°C ed in assenza di odori
OTR/permeabilità	OTR: 0,18 mg/anno ± 0,03 Permeabilità: 0,14 CO <sub>2</sub> cm <sup>3</sup> /24h
Personalizzazioni disponibili	Litografia, stampa digitale, tampografia
Tipologia di imboccatura	Baga champenois Ø29 mm (NF H35029)

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>



## Tappo corona 29 OXYSORB

OXYSORB contiene solfiti che si combinano con l'ossigeno e ne bloccano l'entrata in bottiglia, riducendo l'effetto ossidativo.

Ideale per vini sensibili all'ossigeno (ROSÈ, BIO e senza solfiti).

È disponibile in abbinamento alla conchiglia in:

- acciaio inossidabile AISI 430 ferromagnetico, per tutti i livelli di umidità in cantina;
- alluminio lega 5052 non magnetico, consigliato per linee di tiraggio ad alta velocità per il suo impatto minimo sulle testine di tappatura, di facile applicazione e resistente all'umidità;
- banda stagnata elettrolitica E4/E4 magnetica, per cantine asciutte.

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Senza bidule 22 corrugazioni
Composizione	Metalli disponibili: Acciaio inossidabile AISI 430 ferromagnetico, Alluminio lega 5052 non magnetico, Banda Stagnata elettrolitica E4/E4 Vernice esterna: poliestere Vernice interna: poliestere modificato - PVC free
Dimensioni	Altezza: 6,8 mm Ø interno: 29,6 mm; Ø esterno: 35,45 mm Spessore INOX e banda stagnata: 0,25 mm Spessore alluminio: 0,37 mm Peso INOX: 3,06 g ± 2% Peso banda stagnata: 3,12 g ± 2% Peso alluminio: 1,75 g ± 2%;
Tipologia e materiale guarnizione	Granulato polietilene iniettato termoformato
Colore guarnizione	Bianco
Pressione massima sopportata	9 atmosfere
Temperatura e stoccaggio	Conservazione in luogo asciutto, ventilato e ad una temperatura di 15/25°C ed in assenza di odori
OTR/permeabilità	OTR: 0 mg/anno per il primo anno, in fase di studio per anni successivi Permeabilità: 0,26 CO <sub>2</sub> cm <sup>3</sup> /24h
Personalizzazioni disponibili	Litografia
Tipologia di imboccatura	Baga champenois Ø 29 mm (NF H35029)

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>



## Tappo corona 29 in banda stagnata E1/E1 TOP+3

Tappo di utilizzo universale per produzioni ad alta rotazione che non prevedono fermentazione in bottiglia, come vini frizzanti, birra, acque toniche e sidro. È disponibile in abbinamento alla conchiglia in banda stagnata elettrolitica E1/E1 magnetica, per condizioni di stoccaggio non umide.

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Senza bidule 22 corrugazioni
Composizione	Banda Stagnata elettrolitica E1/E1 Vernice esterna: poliestere Vernice interna: poliestere modificato - PVC free
Dimensioni	Altezza: 6,8 mm Ø interno: 29,6 mm; Ø esterno: 35,45 mm Spessore: 0,25 mm Peso: 3,12 g ± 2%
Tipologia e materiale guarnizione	Granulato polietilene iniettato termoformato
Colore guarnizione	Bianco
Pressione massima sopportata	9 atmosfere
Temperatura e stoccaggio	Conservazione in luogo asciutto, ventilato e ad una temperatura di 15/25°C ed in assenza di odori
OTR/permeabilità	OTR: 0,78 mg/anno ± 0,08 Permeabilità: 0,32 CO <sub>2</sub> cm <sup>3</sup> /24h
Personalizzazioni disponibili	Litografia, stampa digitale, tampografia
Tipologia di imboccatura	Baga champenois Ø 29 mm (NF H35029)

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>



## Tappo corona 26 TOP+

La morbidezza della guarnizione TOP+ garantisce un'eccellente tenuta meccanica alla pressione ed è ideale per affinamenti medi, fino a 48 mesi. È disponibile in abbinamento alla conchiglia in:

- acciaio inossidabile AISI 430 ferromagnetico, per tutti i livelli di umidità in cantina;
- alluminio lega 5052 non magnetico, consigliato per linee di tiraggio ad alta velocità per il suo impatto minimo sulle testine di tappatura, di facile applicazione e resistente all'umidità;
- banda stagnata elettrolitica E4/E4 magnetica, per cantine asciutte.

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Senza bidule 21 corrugazioni
Composizione	Metalli disponibili: Acciaio inossidabile AISI 430 ferromagnetico, Alluminio lega 5052 non magnetico, Banda Stagnata elettrolitica E4/E4 Vernice esterna: poliesteri Vernice interna: poliesteri modificato - PVC free
Dimensioni	Altezza: 6,8 mm Ø interno: 26,8 mm; Ø esterno: 32,1 mm Spessore INOX e banda stagnata: 0,25 mm Spessore alluminio: 0,37 mm Peso INOX: 2,57 g ± 2% Peso banda stagnata: 2,68 g ± 2% Peso alluminio: 1,55 g ± 2%;
Tipologia e materiale guarnizione	Granulato polietilene iniettato termoformato
Colore guarnizione	Bianco
Pressione massima sopportata	9 atmosfere
Temperatura e stoccaggio	Conservazione in luogo asciutto, ventilato e ad una temperatura di 15/25 °C ed in assenza di odori
OTR/permeabilità	OTR: 0,52 mg/anno ± 0,02 Permeabilità: 0,26 CO <sub>2</sub> cm <sup>3</sup> /24h
Personalizzazioni disponibili	Litografia, stampa digitale, tampografia
Tipologia di imboccatura	Baga champenois Ø 26 mm

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>



## Tappo corona 26 TOP+3

Valida alternativa al TOP+ quando si necessita di una micro-ossigenazione leggermente superiore. Indicato per i vini base tendenti alla riduzione e per affinamenti di fino a 36/48 mesi.

È disponibile in abbinamento alla conchiglia in:

- acciaio inossidabile AISI 430 ferromagnetico, per tutti i livelli di umidità in cantina;
- alluminio lega 5052 non magnetico, consigliato per linee di tiraggio ad alta velocità per il suo impatto minimo sulle testine di tappatura, di facile applicazione e resistente all'umidità;
- banda stagnata elettrolitica E4/E4 magnetica, per cantine asciutte.

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Senza bidule 21 corrugazioni
Composizione	Metalli disponibili: Acciaio inossidabile AISI 430 ferromagnetico, Alluminio lega 5052 non magnetico, Banda Stagnata elettrolitica E4/E4 Vernice esterna: poliesteri Vernice interna: poliesteri modificato - PVC free
Dimensioni	Altezza: 6,8 mm Ø interno: 26,8 mm; Ø esterno: 32,1 mm Spessore INOX e banda stagnata: 0,25 mm Spessore alluminio: 0,37 mm Peso INOX: 2,57 g ± 2% Peso banda stagnata: 2,68 g ± 2% Peso alluminio: 1,55 g ± 2%
Tipologia e materiale guarnizione	Granulato polietilene iniettato termoformato
Colore guarnizione	Bianco
Pressione massima sopportata	9 atmosfere
Temperatura e stoccaggio	Conservazione in luogo asciutto, ventilato e ad una temperatura di 15/25°C ed in assenza di odori
OTR/permeabilità	OTR: 0,78 mg/anno ±0,08 Permeabilità: 0,32 CO <sub>2</sub> cm <sup>3</sup> /24h
Personalizzazioni disponibili	Litografia, stampa digitale, tampografia
Tipologia di imboccatura	Baga champenois Ø 26 mm

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>



## Tappo corona 26 TOPZ

Ideale nelle annate calde e mature con basi in evoluzione precoce. Utilizzato per affinamenti medio lunghi fino a 60 mesi ed oltre.

È disponibile in abbinamento alla conchiglia in:

- acciaio inossidabile AISI 430 ferromagnetico, per tutti i livelli di umidità in cantina;
- alluminio lega 5052 non magnetico, consigliato per linee di tiraggio ad alta velocità per il suo impatto minimo sulle testine di tappatura, di facile applicazione e resistente all'umidità;
- banda stagnata elettrolitica E4/E4 magnetica, per cantine asciutte.

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Senza bidule 21 corrugazioni
Composizione	Metalli disponibili: Acciaio inossidabile AISI 430 ferromagnetico, Alluminio lega 5052 non magnetico, Banda Stagnata elettrolitica E4/E4 Vernice esterna: poliestere Vernice interna: poliestere modificato - PVC free
Dimensioni	Altezza: 6,8 mm Ø interno: 26,8 mm; Ø esterno: 32,1 mm Spessore INOX e banda stagnata: 0,25 mm Spessore alluminio: 0,37 mm Peso INOX: 2,57 g ± 2% Peso banda stagnata: 2,68 g ± 2% Peso alluminio: 1,55 g ± 2%
Tipologia e materiale guarnizione	Granulato polietilene iniettato termoformato
Colore guarnizione	Bianco
Pressione massima sopportata	9 atmosfere
Temperatura e stoccaggio	Conservazione in luogo asciutto, ventilato e ad una temperatura di 15/25°C ed in assenza di odori
OTR/permeabilità	OTR: 0,40 mg/anno ± 0,02 Permeabilità: 0,18 CO <sub>2</sub> cm <sup>3</sup> /24h
Personalizzazioni disponibili	Litografia, stampa digitale, tampografia
Tipologia di imboccatura	Baga champenois Ø 26 mm

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>



## Tappo corona 26 TOPS

Guarnizione "barriera", la meno permeabile della gamma. Preserva profumi e freschezza nel tempo, ideale per maturazioni e stoccaggio di lungo periodo, anche oltre 72 mesi, senza temere l'ossidazione.

È disponibile in abbinamento alla conchiglia in:

- acciaio inossidabile AISI 430 ferromagnetico, per tutti i livelli di umidità in cantina;
- alluminio lega 5052 non magnetico, consigliato per linee di tiraggio ad alta velocità per il suo impatto minimo sulle testine di tappatura, di facile applicazione e resistente all'umidità;
- banda stagnata elettrolitica E4/E4 magnetica, per cantine asciutte.

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Senza bidule 21 corrugazioni
Composizione	Metalli disponibili: Acciaio inossidabile AISI 430 ferromagnetico, Alluminio lega 5052 non magnetico, Banda Stagnata elettrolitica E4/E4 Vernice esterna: poliestere Vernice interna: poliestere modificato - PVC free
Dimensioni	Altezza: 6,8 mm Ø interno: 26,8 mm; Ø esterno: 32,1 mm Spessore INOX e banda stagnata: 0,25 mm Spessore alluminio: 0,37 mm Peso INOX: 2,61 g ± 2% Peso banda stagnata: 2,74 g ± 2% Peso alluminio: 1,64 g ± 2%
Tipologia e materiale guarnizione	Disco LDPE rivestito con film Saranex
Colore guarnizione	Bianco
Pressione massima sopportata	9 atmosfere
Temperatura e stoccaggio	Conservazione in luogo asciutto, ventilato e ad una temperatura di 15/25°C ed in assenza di odori
OTR/permeabilità	OTR: 0,18 mg/anno ±0,03 Permeabilità: 0,14 CO <sub>2</sub> cm <sup>3</sup> /24h
Personalizzazioni disponibili	Litografia, stampa digitale, tampografia
Tipologia di imboccatura	Baga champenois Ø 26 mm

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>



## Tappo corona 26 in banda stagnata E1/E1 TOP+3

Tappo di utilizzo universale per produzioni ad alta rotazione che non prevedono fermentazione in bottiglia, come vini frizzanti, birra, acque toniche e sidro. È disponibile in abbinamento alla conchiglia in banda stagnata elettrolitica E1/E1 magnetica, per condizioni di stoccaggio non umide.

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Senza bidule 21 corrugazioni
Composizione	Banda Stagnata elettrolitica E1/E1 Vernice esterna: poliestere Vernice interna: poliestere modificato - PVC free
Dimensioni	Altezza: 6,8 mm Ø interno: 26,8 mm; Ø esterno: 32,1 mm Spessore: 0,25 mm Peso: 2,68 g ± 2%
Tipologia e materiale guarnizione	Granulato polietilene iniettato termoformato
Colore guarnizione	Bianco
Pressione massima sopportata	9 atmosfere
Temperatura e stoccaggio	Conservazione in luogo asciutto, ventilato e ad una temperatura di 15/25°C ed in assenza di odori
OTR/permeabilità	OTR: 0,78 mg/anno ±0,08 Permeabilità: 0,32 CO <sub>2</sub> cm <sup>3</sup> /24h
Personalizzazioni disponibili	Litografia, stampa digitale, tampografia
Tipologia di imboccatura	Baga champenois Ø 26 mm

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

  
**FEDERFIN TECH SRL**  
WINE · SPIRITS · OIL CLOSURE

# CAPSULE AVITE IN ALLUMINIO

A L U M I N I U M   S C R E W   C A P S



CLOSE THE WORLD



FEDERFINTECH srl

27020 Tromello · Pavia · Italy · Via Artigianato, 8 · Tel. 0039 0382 809464/80912 · Fax 0039 0382 809856  
info@federfintech.com · www.federfintech.com



## 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.



## 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	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input checked="" type="checkbox"/>

### 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.

Molte volte le idee nascono dai sogni,  
e a volte i sogni diventano realtà.

Noi ci siamo riusciti.

# SYNCROCAP™ SERIES

## DISTRIBUTORE CAPSULE A GESTIONE COMPLETAMENTE ELETTRONICA

Grazie ad un innovativo progetto meccatronico (FEDS Technology), il nuovo distributore SYNCROCAP riesce ad adattarsi automaticamente alle diverse capsule da lavorare riducendo così i tempi di cambio formato fino all'80% e le imperfezioni dovute all'intervento umano.

Il nuovo sistema di distribuzione prevede un funzionamento meccatronico perfetto, dove meccanica ed elettronica sono progettate e fuse per creare una simbiosi unica: gestione, movimentazione e settaggio vengono gestiti e controllati da servo azionamenti in grado di autoregolarsi in funzione del tipo di capsula da lavorare.

Inoltre il nuovo sistema è assolutamente orientato al futuro poiché rappresenta un ulteriore passo in avanti nell'era della digitalizzazione industriale e un reale dispositivo utilizzabile in un sistema di lavoro con standard Industria 4.0.



**CHANGE THE RULES**

**NOI SIAMO GIÀ NEL FUTURO... E TU?**



Via dell'Industria, 11  
37040 Veronella (VR) - Italy  
Tel. +39 0442 47884  
info@nortan.it - www.nortan.it

seguici su:





CREDIAMO IN DUE COSE:  
NELL'**ITALIA** E  
NEL **SUGHERO**.



Nasce **Italian Cork**, il partner ideale per la tua azienda vinicola per affidabilità e competenza.

Abbiamo un metodo unico, che ci permette di raggiungere alti standard di perfezione, portando i livelli di difettosità prossimi allo zero, riducendo l'impatto ambientale e salvaguardando l'ambiente.

[info@italiancork.it](mailto:info@italiancork.it)

+39 045 7150022

[www.italiancork.it](http://www.italiancork.it)



## Gold Natural Pro

Sughero naturale monopezzo pregiato di altissima qualità. Leader indiscusso e riconosciuto dal mercato, questa tipologia di tappi presenta un'estetica ed una densità perfetta e precisa. Ottimi tappi per affinamenti di lungo termine, sia per tenuta che per la massima qualità ricercata. Evoluzioni in bottiglia di altissima eleganza. Un personal trainer per il tuo vino.

Rilasciamo un certificato a garanzia di:

Deviazioni 100% free  
 Ossidazioni 100% free  
 Colosità 100% free

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo monopezzo
Composizione	100% sughero
Dimensioni (mm)	da 24x39 a 39x54
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	TCA in percentuale 0,3%
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Evitare la conservazione prolungata a temperatura superiore a 26°C e inferiore a 4°C. Umidità dell'ambiente intorno al 70% stabile.
Personalizzazioni disponibili	Sì



## Gold S Long Life Pro

Nuova generazione di tappi per spumanti di medio/lungo affinamento. La novità consiste nella mono rondella, alta 11 mm. L'esperienza di Italian Cork ha permesso di sviluppare un nuovo progetto unico nel mondo. La mono testa minimizza il comune restringimento della testina a contatto con il vino, "effetto chiodino" che spesso provoca deviazioni.

Grazie a questa unica rondella abbiamo eliminato le colle del 50%.

Rilasciamo un certificato a garanzia di:

Deviazioni 100% free  
 Ossidazioni 100% free  
 Colosità 100% free

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo spumante monorondella
Composizione	> 77% sughero - Collanti ed espandenti
Dimensioni (mm)	30,5x48
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	0,5 ng/L
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Evitare la conservazione prolungata a temperatura superiore a 26°C e inferiore a 4°C. Umidità dell'ambiente intorno al 70% stabile.
Personalizzazioni disponibili	Sì



## Gold Micro 1+1 Premium

Sughero microgranulato con rondelle di sughero naturale. Il vantaggio del prodotto sta nel calibro maggiorato che va a compensare le variabili misure delle bottiglie. Tutte le testine prima dell'assemblaggio vengono sanificate e successivamente analizzate singolarmente.

Ottenuto da una miscela nominale di almeno 77% di granuli di sughero.

Rilasciamo un certificato a garanzia di:

Deviazioni 100% free

Ossidazioni 100% free

Colosità 100% free

### 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	

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico birondellato
Composizione	>77% sughero
Dimensioni (mm)	25x44/48 1+1 - 26/27x39 1+1 - 26/27x42 1+1
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	TCA in percentuale 0,3%
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Evitare la conservazione prolungata a temperatura superiore a 26°C e inferiore a 4°C. Umidità dell'ambiente intorno al 70% stabile.
Personalizzazioni disponibili	Sì



## Gold Micro Premium

Sughero microgranulato ottenuto da una miscela nominale di almeno 77% di granuli di sughero unita da collanti con tecnologia a stampo.

Rilasciamo un certificato a garanzia di:

Deviazioni 100% free

Ossidazioni 100% free

Colosità 100% free

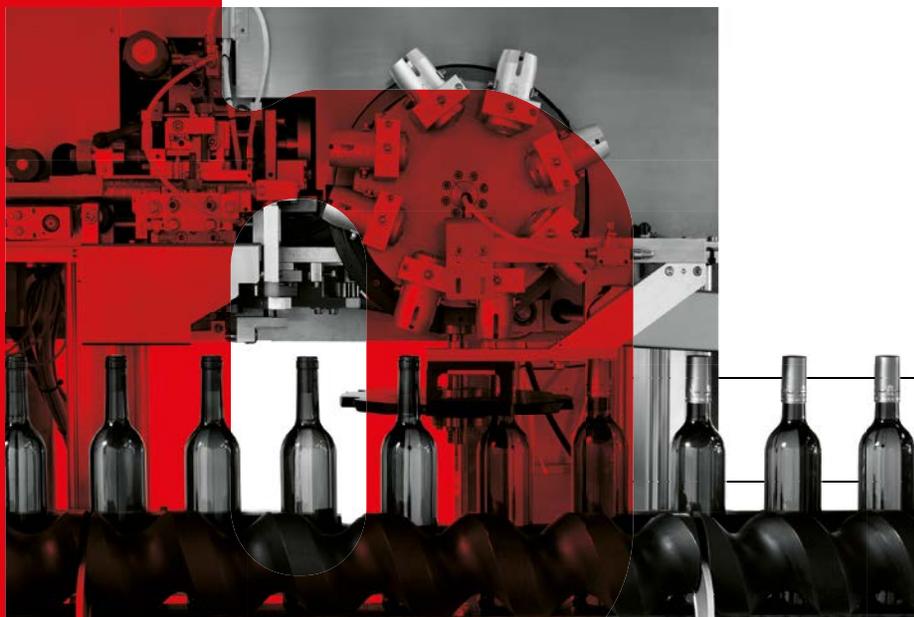
### CONSIGLIATO PER

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

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo microgranulato
Composizione	>77% sughero
Dimensioni (mm)	24x39/42/44/48 - 27x39/42/44/48 - 30,5x48
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	≤ 0,5 ng/L
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Evitare la conservazione prolungata a temperatura superiore a 26°C e inferiore a 4°C. Umidità dell'ambiente intorno al 70% stabile.
Personalizzazioni disponibili	Sì

Scopri di più su [bertolaso.com](http://bertolaso.com)



---

# INNOVAZIONE È

---

# RISULTATI

---

**La vera innovazione va oltre la tecnologia.**

In Bertolaso crediamo che l'evoluzione si misura nella forza dei numeri, nei benefici concreti che porta con sé.

Per questo ci concentriamo tanto sull'efficienza.

Per noi non esiste sviluppo se non a vantaggio delle performance.

**Per noi innovazione significa crescita.**



# È TUTTA UNA QUESTIONE DI PERFEZIONE!

**Noi di Lafitte siamo guidati dalla perfezione.**

Ci spingiamo oltre i limiti della scienza e dell'**innovazione** nel rispetto del nostro ambiente naturale. Immaginiamo un mondo nel quale tutti i vini e le bevande alcoliche di lusso siano chiusi con tappi di sughero naturali, sostenibili, perfetti!

#### **MaxClean Evolution™**

È l'ultima innovazione di **Lafitte**. Questo sistema bifasico di sanificazione del tappo di sughero utilizza pressione, vapore secco, temperatura e tempo per produrre tappi di sughero naturale, privi di odori sgradevoli e TCA.

Frazione San Vito 102/1  
14042 Calamandrana (AT) Italia

**Tel:** +39 (0141) 769048  
**Fax:** +39 (0141) 769634

**Email:** [gianmaria@lafitteitalia.com](mailto:gianmaria@lafitteitalia.com)  
**Website:** [www.lafitteitalia.com](http://www.lafitteitalia.com)

**Lafitte Italia Srl**  
 Frazione San Vito 102/1  
 14042 Calamandrana (AT)  
 Tel. 0141 769048  
 Fax 0141 769634  
 www.lafittecork.com  
 info@lafitteitalia.com



## Monopezzo naturale PerfectGO

Monopezzo Naturale - PerfectGO.  
 È un prodotto nobile, 100% naturale, proveniente da plance di sughero accuratamente selezionate.  
 Unitamente alla nostra tecnologia brevettata PerfectGo, un metodo d'analisi scientifico per singolo tappo, garantisce l'assenza del rischio di contaminazione da TCA.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero
Dimensioni (mm)	Diametro 24/25 - Lunghezza 45/49/54 Diametri speciali 26/28/30/32/34/36/38
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	Inferiore a 1ng/l ±0,5
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Conservare i tappi in ambiente pulito, privo di odori, con umidità relativa tra il 50 e il 65% ad una temperatura compresa tra i 15 e i 20 gradi.
Personalizzazioni disponibili	Sì



## Monopezzo naturale NGO

Tappo monopezzo Naturale - NGO  
 NGO By Lafitte è un processo di controllo supplementare che offre tappi organoletticamente neutri.  
 Con il sistema NGO by Lafitte, il 100% dei tappi di sughero naturale viene ispezionato al fine di rilevare ed eliminare le deviazioni sensoriali che possono essere presenti nel sughero, compreso il TCA.  
 Il controllo unitario dei tappi di sughero viene effettuato, in condizioni di condizionamento termico, da un team di tecnici specializzati che consente la selezione dei tappi di sughero con profilo organolettico neutro.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero
Dimensioni (mm)	Diametro 24/25 - Lunghezza 45/49/54 Diametri speciali 26/28/30/32/34/36/38
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	Inferiore A 1,5ng/l ±0,5
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Conservare i tappi in ambiente pulito, privo di odori, con umidità relativa tra il 50 e il 65% ad una temperatura compresa tra i 15 e i 20 gradi.
Personalizzazioni disponibili	Sì



## Monopezzo naturale

È un prodotto nobile, 100% naturale, proveniente direttamente dalla perforazione di plance di sughero accuratamente selezionate. Tre caratteristiche naturali sono alla base della sua capacità distintiva di garantire la perfetta tenuta del vino: la sua elasticità, la sua comprimibilità e la sua impermeabilità. In Lafitte troverete una vasta gamma di misure, classificazioni visive e personalizzazioni per tappi di sughero naturale, in grado di rispondere a tutte le esigenze dei clienti.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero
Dimensioni (mm)	Diametro 24/25 - Lunghezza 45/49/54 Diametri speciali 26/28/30/32/34/36/38
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Conservare i tappi in ambiente pulito, privo di odori, con umidità relativa tra il 50 e il 65% ad una temperatura compresa tra i 15 e i 20 gradi.
Personalizzazioni disponibili	Sì



## Tappo microagglomerato CLASS

Lafitte ha applicato tutte le proprie conoscenze e know-how per sviluppare una nuova gamma di tappi di alta qualità tecnologica. Con lo scopo di attribuire a questi tappi qualità meccaniche e fisiche notevoli, sono state inserite microsferi espandibili (chimicamente inerti e idonee al contatto con prodotti alimentari) in una formulazione perfettamente bilanciata. I tappi in microagglomerato sono costituiti al 100% di materia prima risultante dalla fabbricazione dei nostri tappi in sughero naturale deodorizzata e sterilizzata con il nostro sistema MAXCLEAN.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tecnico
Composizione	% sughero superiore al 75% - Microsferi espandenti - Collante
Dimensioni (mm)	Diametro 24/25.5 - Lunghezza 44
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	Inferiore a 1 ng/l ±0.5
OTR/permeabilità	cm <sup>3</sup> /giorno/tappo 0,004±0.0004
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Conservare i tappi in ambiente pulito, privo di odori, con umidità relativa tra il 50 e il 65% ad una temperatura compresa tra i 15 e i 20 gradi.
Personalizzazioni disponibili	Sì



## Tappo Microagglomerato HIT

Lafitte ha applicato tutte le proprie conoscenze e know-how per sviluppare una nuova gamma di tappi di alta qualità tecnologica. Con lo scopo di attribuire a questi tappi qualità meccaniche e fisiche notevoli, sono state inserite microsferi espandibili (chimicamente inerti e idonee al contatto con prodotti alimentari) in una formulazione perfettamente bilanciata. I tappi in microagglomerato sono costituiti al 100% di materia prima risultante dalla fabbricazione dei nostri tappi in sughero naturale deodorizzata e sterilizzata con il nostro sistema MAXCLEAN.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tecnico
Composizione	% sughero superiore al 75% - Microsferi espandenti - Collante.
Dimensioni (mm)	Diametro 24/25.5 - Lunghezza 44/47/49
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	Inferiore a 0,5ng/l
OTR/permeabilità	Cm <sup>3</sup> /giorno/tappo 0.001 ±0.0004
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Conservare i tappi in ambiente pulito, privo di odori, con umidità relativa tra il 50 e il 65% ad una temperatura compresa tra i 15 e i 20 gradi.
Personalizzazioni disponibili	Sì



## Tappo microagglomerato 1+1

Questo tappo è la combinazione della tecnologia di stampaggio individuale di tappi in microagglomerato di sughero con le qualità uniche del sughero allo stato naturale.

Due dischi di sughero naturale sono accoppiati ad un corpo in microagglomerato, fornendo le caratteristiche uniche del sughero naturale a un corpo che possiede, di per sé, qualità meccaniche e fisiche di eccellenza.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tecnico
Composizione	Corpo: % sughero superiore al 75% Rondelle in sughero 100% Microsferi espandenti - collante
Dimensioni (mm)	Diametro: 23.5 - Lunghezza 44/49
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Conservare i tappi in ambiente pulito, privo di odori, con umidità relativa tra il 50 e il 65% ad una temperatura compresa tra i 15 e i 20 gradi
Personalizzazioni disponibili	Sì



## Tappo agglomerato 1+1

Questo tappo è il risultato dell'incollaggio di due dischi in sughero naturale alle estremità di un corpo in agglomerato. La sua grande omogeneità, la quasi totale assenza di difetti critici in combinazione con un eccellente rapporto prezzo-qualità, rendono questo tappo idoneo a tappare vini complessi destinati a un invecchiamento breve.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tecnico
Composizione	Corpo: % sughero superiore al 75% Rondelle in sughero 100% Collante.
Dimensioni (mm)	Diametro : 23.5 - Lunghezza 44/49
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Conservare i tappi in ambiente pulito, privo di odori, con umidità relativa tra il 50 e il 65% ad una temperatura compresa tra i 15 e i 20 gradi
Personalizzazioni disponibili	Sì



## Tappo spumante Dynamic

Questo tappo spumante microgranulato a stampo garantisce la tenuta ideale unitamente all'assenza di cessioni organolettiche al vino grazie al nostro sistema di sanificazione MAXCELAN.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Spumante microgranulato
Composizione	% sughero superiore al 75% Microsfere espandenti - Collante.
Dimensioni (mm)	48x31 mm / 48x30,5 mm
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	Inferiore a 0,5 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Conservare i tappi in ambiente pulito, privo di odori, con umidità relativa tra il 50 e il 65% ad una temperatura compresa tra i 15 e i 20 gradi
Personalizzazioni disponibili	Sì



## BARTOP

Un tappo in sughero naturale attaccato ad una testina di legno o plastica tramite un adesivo alimentare.

Oltre ad avere un differenti calibri ed immagini per il sughero, lavoriamo sul design della testina usando la creatività dei nostri tecnici e le più innovative tecniche di stampa e finitura per soddisfare le esigenze dei nostri clienti.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	A testina
Composizione	Varia in funzione della tipologia
Dimensioni (mm)	Variabili
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Conservare i tappi in ambiente pulito, privo di odori, con umidità relativa tra il 50 e il 65% ad una temperatura compresa tra i 15 e i 20 gradi
Personalizzazioni disponibili	Sì

M2X   
CHIUSURE ITALIA



SOLUZIONI DI TAPPATURA M2X

M2X Chiusure Italia è una realtà distributiva tecnica e specializzata in **Chiusure & Packaging** per il settore del vino e degli spumanti. Opera da oltre **25 anni** con competenza e professionalità ed ha sviluppato nel tempo una capillare e specifica **organizzazione a carattere nazionale**.

FORTIS



Sagrera & C<sup>ie</sup>



COSPAK





## NATURAL

M2X\_ACI - NATURAL. Tappi in sughero naturale monopezzo pesati singolarmente. Grazie al DTI (sniffing su ogni singolo tappo) ed al lavaggio DRASSRED, garantiamo su ogni singolo tappo acquistato l'assenza di gusto tappo (TCA < LQ) oltre a molte altre sostanze che potrebbero inficiare la qualità del vino. Qualità assoluta materia prima di partenza abbinata al DTI DRASSER qualificano il prodotto come il top gamma tra i tappi naturali.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input checked="" type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappi in sughero naturale monopezzo
Composizione	100% sughero
Dimensioni (mm)	ampia disponibilità da valutare in base alle variabili dell'imbottigliamento
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	< LQ (DTI)
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15° - 30° - 50/70% umidità
Personalizzazioni disponibili	Sì. Tramite calore indotto o laser



## SAGRERA - CLASSIC 0+2

M2X\_SAGRERA - SAGRERA CLASSIC è un tappo per vino spumante composto da due rondelle in sughero naturale ed un corpo in sughero tecnico agglomerato prodotto con stampo singolo mono cavità. Aziende di grande livello e prestigio a livello mondiale si affidano a CLASSIC. Questo per la specializzazione della produzione, per l'accurata selezione della materia prima e per i nostri processi produttivi che garantiscono un comportamento ottimale sia a livello sensoriale sia a livello meccanico. SELEZIONE Plus - Processo di lavaggio e selezione del tappo che garantisce una neutralità organolettica Plus.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Corpo a stampo singolo mono cavità con rondelle in sughero naturale
Composizione	min. 85% di sughero (peso).
Dimensioni (mm)	ampia disponibilità da valutare in base alle variabili dell'imbottigliamento
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	< 0,9 ng/L
OTR/permeabilità	min 24 max 40 microlitri aria / gg
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15° - 30° - 50/70% umidità
Personalizzazioni disponibili	Sì. Tramite calore indotto o laser



### 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

## FORTIS VINI - EFFITEC

M2X\_FORTIS. Tappo in sughero tecnico microgranulare prodotto con stampo singolo mono cavità.

Pesatura di ogni singolo tappo al fine di garantire la totale omogeneità produttiva.

Il sistema estrattivo EFFITEC, fondato sulle capacità estrattive del vapore abbinato alla pressione, garantisce una importantissima inerzia organolettica alla chiusura.

TCA < 0,9 ng/l.

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo in sughero tecnico microgranulare.
Composizione	min. 78% di sughero (peso).
Dimensioni (mm)	ampia disponibilità da valutare in base alle variabili dell'imbottigliamento.
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	< 0,9 ng/l
OTR/permeabilità	21,4 microlitri aria / gg
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15° - 30° - 50/70% umidità
Personalizzazioni disponibili	Sì. Tramite calore indotto o laser



### 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

## FORTIS VINI - EFFITEC PLUS

M2X\_FORTIS. Tappo in sughero tecnico microgranulare prodotto con stampo singolo mono cavità.

Pesatura di ogni singolo tappo al fine di garantire la totale omogeneità produttiva.

Il sistema estrattivo EFFITEC, fondato sulle capacità estrattive del vapore abbinato alla pressione, garantisce una importantissima inerzia organolettica alla chiusura.

TCA < 0,6 ng/L.

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo in sughero tecnico microgranulare.
Composizione	min. 78% di sughero (peso)
Dimensioni (mm)	ampia disponibilità da valutare in base alle variabili dell'imbottigliamento.
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	< 0,6 ng/L
OTR/permeabilità	21,4 microlitri aria / gg
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15° - 30° - 50/70% umidità
Personalizzazioni disponibili	Sì. Tramite calore indotto o laser



## FORTIS VINI - THOR 1

M2X\_FORTIS THOR. Garanzia totale. Tappo in sughero tecnico microgranulare prodotto con stampo singolo mono cavità.

Pesatura di ogni singolo tappo al fine di garantire la totale omogeneità produttiva.

Il sistema estrattivo THOR, fondato sulle elevatissime capacità estrattive della CO<sub>2</sub> allo stato supercritico, garantisce la totale assenza di gusto tappo (TCA<LQ) ed una pulizia organolettica totale.

Possibilità di scelta tra 3 diversi gradi di permeabilità.

### 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	Tappo in sughero tecnico microgranulare.
Composizione	min. 78% di sughero (peso).
Dimensioni (mm)	ampia disponibilità da valutare in base alle variabili dell'imbottigliamento.
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	< LQ
OTR/permeabilità	21,4 microlitri aria / gg
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15° - 30° - 50/70% umidità
Personalizzazioni disponibili	Sì. Tramite calore indotto o laser.



## FORTIS VINI - THOR 2

M2X\_FORTIS THOR. Garanzia totale. Tappo in sughero tecnico microgranulare prodotto con stampo singolo mono cavità.

Pesatura di ogni singolo tappo al fine di garantire la totale omogeneità produttiva.

Il sistema estrattivo THOR, fondato sulle elevatissime capacità estrattive della CO<sub>2</sub> allo stato supercritico, garantisce la totale assenza di gusto tappo (TCA<LQ) ed una pulizia organolettica totale.

Possibilità di scelta tra 3 diversi gradi di permeabilità.

### 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 in sughero tecnico microgranulare.
Composizione	min. 78% di sughero (peso).
Dimensioni (mm)	ampia disponibilità da valutare in base alle variabili dell'imbottigliamento.
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	< LQ
OTR/permeabilità	12,9 microlitri aria / gg
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15° - 30° - 50/70% umidità
Personalizzazioni disponibili	Sì. Tramite calore indotto o laser.



### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

## FORTIS VINI - THOR 3

M2X\_FORTIS THOR. Garanzia totale. Tappo in sughero tecnico microgranulare prodotto con stampo singolo mono cavità.

Pesatura di ogni singolo tappo al fine di garantire la totale omogeneità produttiva.

Il sistema estrattivo THOR, fondato sulle elevatissime capacità estrattive della CO<sub>2</sub> allo stato supercritico, garantisce la totale assenza di gusto tappo (TCA<LQ) ed una pulizia organolettica totale.

Possibilità di scelta tra 3 diversi gradi di permeabilità.

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo in sughero tecnico microgranulare.
Composizione	min. 78% di sughero (peso).
Dimensioni (mm)	ampia disponibilità da valutare in base alle variabili dell'imbottigliamento.
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	< LQ
OTR/permeabilità	9 microlitri aria / gg
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15° - 30° - 50/70% umidità
Personalizzazioni disponibili	Sì, tramite calore indotto o laser.



### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

## FORTIS SPUMANTE - EFFITEC

M2X\_FORTIS. Tappo in sughero tecnico microgranulare prodotto con stampo singolo mono cavità.

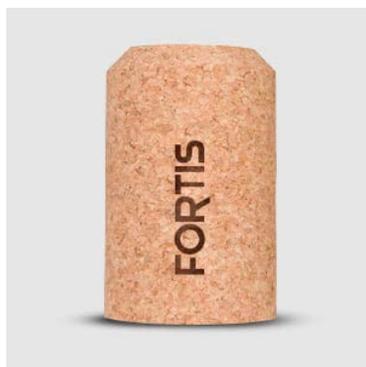
Pesatura di ogni singolo tappo al fine di garantire la totale omogeneità produttiva.

Il sistema estrattivo EFFITEC, fondato sulle capacità estrattive del vapore abbinato alla pressione, garantisce una importantissima inerzia organolettica alla chiusura.

TCA < 0,9 ng/l.

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo in sughero tecnico microgranulare.
Composizione	min. 78% di sughero (peso).
Dimensioni (mm)	ampia disponibilità da valutare in base alle variabili dell'imbottigliamento.
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	< 0,9 ng/l
OTR/permeabilità	21,4 microlitri aria / gg
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15° - 30° - 50/70% umidità
Personalizzazioni disponibili	Sì, tramite calore indotto o laser.



## FORTIS SPUMANTE - EFFITEC PLUS

M2X\_FORTIS. Tappo in sughero tecnico microgranulare prodotto con stampo singolo mono cavità.

Pesatura di ogni singolo tappo al fine di garantire la totale omogeneità produttiva.

Il sistema estrattivo EFFITEC Plus, fondato sulle capacità estrattive del vapore abbinato alla pressione, garantisce una importantissima inerzia organolettica alla chiusura.

TCA < 0,6 ng/l.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo in sughero tecnico microgranulare.
Composizione	min. 78% sughero (peso)
Dimensioni (mm)	ampia disponibilità da valutare in base alle variabili dell'imbottigliamento.
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	< 0,6 ng/l
OTR/permeabilità	21,4 microlitri aria / gg
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15° - 30° - 50/70% umidità
Personalizzazioni disponibili	Sì. Tramite calore indotto o laser.



## FORTIS SPUMANTE - EFFITEC DUO

M2X\_FORTIS. Tappo in sughero tecnico microgranulare prodotto con stampo singolo mono cavità a doppia granulometria: micro a contatto con il liquido, standard nella parte superiore.

Pesatura di ogni singolo tappo al fine di garantire la totale omogeneità produttiva.

Il sistema estrattivo EFFITEC, fondato sulle capacità estrattive del vapore abbinato alla pressione, garantisce una importantissima inerzia organolettica alla chiusura.

TCA < 0,9 ng/l.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo in sughero tecnico a doppia granulometria: microgranulare e standard.
Composizione	min. 78% di sughero (peso).
Dimensioni (mm)	ampia disponibilità da valutare in base alle variabili dell'imbottigliamento.
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	< 0,9 ng/l
OTR/permeabilità	24,0 microlitri aria / gg
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15° - 30° - 50/70% umidità
Personalizzazioni disponibili	Sì. Tramite calore indotto o laser.



### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

## FORTIS SPUMANTE - EFFITEC DUO PLUS

M2X\_FORTIS. Tappo in sughero tecnico microgranulare prodotto con stampo singolo mono cavità a doppia granulometria: micro a contatto con il liquido, standard nella parte superiore. Pesatura di ogni singolo tappo al fine di garantire la totale omogeneità produttiva. Il sistema estrattivo EFFITEC, fondato sulle capacità estrattive del vapore abbinato alla pressione, garantisce una importantissima inerzia organolettica alla chiusura. TCA < 0,6 ng/l.

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo in sughero tecnico a doppia granulometria: microgranulare e standard.
Composizione	min. 78% di sughero (peso).
Dimensioni (mm)	ampia disponibilità da valutare in base alle variabili dell'imbottigliamento.
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	< 0,6 ng/l
OTR/permeabilità	24,0 microlitri aria / gg
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15° - 30° - 50/70% umidità
Personalizzazioni disponibili	Sì. Tramite calore indotto o laser.



### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

## FORTIS SPUMANTE - THOR 2

M2X\_FORTIS THOR. Garanzia totale. Tappo in sughero tecnico microgranulare prodotto con stampo singolo mono cavità.

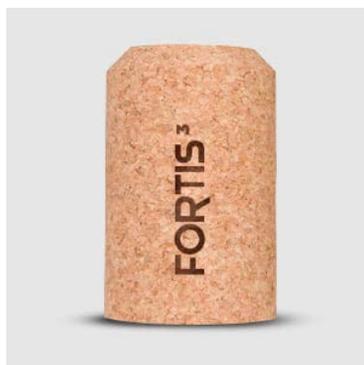
Pesatura di ogni singolo tappo al fine di garantire la totale omogeneità produttiva.

Il sistema estrattivo THOR, fondato sulle elevatissime capacità estrattive della CO<sub>2</sub> allo stato supercritico, garantisce la totale assenza di gusto tappo (TCA<LQ) ed una pulizia organolettica totale.

Possibilità di scelta tra 2 diversi gradi di permeabilità.

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo in sughero tecnico microgranulare.
Composizione	min. 78% di sughero (peso).
Dimensioni (mm)	ampia disponibilità da valutare in base alle variabili dell'imbottigliamento.
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	< LQ
OTR/permeabilità	24,0 microlitri aria / gg
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15° - 30° - 50/70% umidità
Personalizzazioni disponibili	Sì. Tramite calore indotto o laser.



## FORTIS SPUMANTE - THOR 3

M2X\_FORTIS THOR. Garanzia totale. Tappo in sughero tecnico microgranulare prodotto con stampo singolo mono cavità.

Pesatura di ogni singolo tappo al fine di garantire la totale omogeneità produttiva.

Il sistema estrattivo THOR, fondato sulle elevatissime capacità estrattive della CO<sub>2</sub> allo stato supercritico, garantisce la totale assenza di gusto tappo (TCA<LQ) ed una pulizia organolettica totale.

Possibilità di scelta tra 2 diversi gradi di permeabilità.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo in sughero tecnico microgranulare.
Composizione	min. 78% di sughero (peso)
Dimensioni (mm)	ampia disponibilità da valutare in base alle variabili dell'imbottigliamento.
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	< LQ
OTR/permeabilità	14,3 microlitri aria / gg
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15° - 30° - 50/70% umidità
Personalizzazioni disponibili	Sì. Tramite calore indotto o laser.

## M2X - VITE BVS 30x60



M2X VITE - Capsula a vite in alluminio lega 8011 30x60 mm.

Personalizzabile con ogni tecnologia applicabile all'alluminio: litografia, tampografia, rilievo, serigrafia, offset, hot foil testa e lato e spray nebulizzatore di fondo.

Stock Service disponibile con 15 colori a Vostra disposizione.

Assistenza Tecnica presso l'impianto di imbottigliamento.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input checked="" type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Capsula BVS in alluminio
Tipologia di liner	Saranex, Tinfoil, TP60.
Dimensioni (mm)	30x60 mm. Altre misure disponibili e personalizzazioni valutabili.
OTR/permeabilità	0,0001 a 0,005 cc/giorno
Personalizzazioni disponibili	Sì



## M2X - VITE BVS 30x60 - Pressure

M2X VITE Pressure - Capsula a vite in alluminio lega 8011 30x60 mm. Guarnizione specifica per vini con pressione max di 2,5 bar a 20°C ma con possibilità di tenuta anche a pressioni più elevate. Personalizzabile con ogni tecnologia applicabile all'alluminio: litografia, tampografia, rilievo, serigrafia, offset, hot foil testa e lato e spray nebulizzatore di fondo. Stock Service disponibile con 15 colori a Vostra disposizione. Assistenza Tecnica presso l'impianto di imbottigliamento.

### 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	X

### CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Capsula BVS in alluminio
Tipologia di liner	T30, TP60.
Dimensioni (mm)	30x60 mm. Altre misure disponibili e personalizzazioni valutabili.
Personalizzazioni disponibili	Sì

## M2X - PELLICONI Tappo Corona 29mm PVC-FREE - P101



M2X - PELLICONI Tappo corona 29 mm pry-off con guarnizione in materiale esente da PVC, idoneo all'utilizzo su vini fermi e frizzanti e liquorosi con contenuto alcolico fino al 50% v/v

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo a corona 29mm, 22 corrugazioni, senza bidule
Composizione	Acciaio (Banda Cromata / Banda stagnata), Alluminio e Acciaio Inox
Dimensioni	Altezza totale: 6.55 ÷ 6.95 mm Diametro esteno: 35.1 ÷ 35.7 mm Spessore del metallo: 0.210 ÷ 0,250mm
Tipologia e materiale guarnizione	Guarnizione plastica esente da PVC
Colore guarnizione	Bianco (standard) o trasparente
Pressione massima sopportata	Minimo 8 bar (immediato dopo applicazione)
Temperatura e stoccaggio	I tappi devono essere immagazzinati in ambiente pulito, ben ventilato e secco evitando la luce solare diretta, le temperature elevate e l'esposizione a contaminanti volatili.
Personalizzazioni disponibili	Sì per colori e stampe

### 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	

# IL CORRIERE VINICOLO

...dal 1928

*“Oltre”  
il giornale*

**UN SISTEMA SPECIALIZZATO  
DI INFORMAZIONE  
SUL VINO ITALIANO**

**VINO** *in* **{CIFRE}**

**WINE WORLD MAGAZINE**

by **IL CORRIERE VINICOLO**

**WINE BY NUMBERS**

*Vite* 

**CONTINO** 

**IL CORRIERE VINICOLO**

*WINE IN TOUR*



TEMI, PROBLEMI  
E PROSPETTIVE  
DEL TURISMO DEL VINO  
IN ITALIA



**D** IL CORRIERE DELLE DONNE DEL VINO  
**NEWS**

**I MANUALI TECNICI**

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

**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



# MASILVA

WE ARE CORK

Partner per l'Italia:

**Tapli 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



## 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	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### 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: 15°C-20°C, 59°F-68°F. Locale: Conservare i tappi in un luogo pulito, ben ventilato, senza odori e lontano da prodotti con cloro.
Personalizzazioni disponibili	Sì



## Tappi spumante VIVA®

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	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico
Composizione	Sughero
Dimensioni (mm)	48x29 mm, 48x30,5 mm
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Temperatura di conservazione: 15°C-20°C, 59°F-68°F. 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	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico
Composizione	Sughero
Dimensioni (mm)	38x23,5 mm e 44x23,5 mm
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Temperatura di conservazione: 15°C-20°C, 59°F-68°F. Locale: Conservare i tappi in un luogo pulito, ben ventilato, senza odori e lontano da prodotti con cloro.
Personalizzazioni disponibili	Sì



## Tappi NEO®

I consumatori possono apprezzare l'aspetto e il tocco del sughero naturale con il nostro micro agglomerato NEO®. I tappi NEO® 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 NEOTECH®. Sono utilizzate solo colle per uso alimentare.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappo tecnico microgranulato
Composizione	Sughero
Dimensioni (mm)	38x24 mm, 44x24 mm
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	TCA: Non Rivelabile - Contenuto rilasciato di TCA inferiore ai 0,5 ng/l del limite di rivelamento; Analisi sviluppate secondo i parametri della ISO20752
OTR/permeabilità	0,016 cm³/giorno
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Temperatura di conservazione: 15°C-20°C, 59°F-68°F. Locale: Conservare i tappi in un luogo pulito, ben ventilato, senza odori e lontano da prodotti con cloro.
Personalizzazioni disponibili	Sì



**MASILVA**  
WE ARE CORK



## Tappi Evacork®

Il prodotto nasce come risposta alla sfida lanciata dall'enologo di mantenere l'attrattiva 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	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

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



**PIÙ DI 10 ANNI  
DI ATTIVITÀ  
PIÙ DI 15.000 LOTTI  
VERIFICATI**

LABORATORIO SENSORIALE & SUSSIDIARI UIV

## **SISTEMI DI CHIUSURA: L'IMPORTANZA DEI CONTROLLI PREVENTIVI**

***Esperienza e strumentazioni all'avanguardia per verificare e certificare le performance delle chiusure, per la gestione e mediazione di eventuali contenziosi***

La proposta del Laboratorio Sensoriale & Sussidiari di Unione Italiana Vini si articola su una serie di controlli fisici ed analitici dedicati a:

**CHIUSURE IN SUGHERO  
CHIUSURE SINTETICHE  
CHIUSURE A VITE  
BOTTIGLIE IN VETRO**

L'attività del Laboratorio UIV è in grado di supportare le aziende nelle fasi di scelta del miglior sistema di chiusura verificando le performance dei diversi sistemi sullo stesso vino attraverso innovativi studi di shelf life ed evoluzione aromatica nel tempo.

L'offerta viene integrata e completata dal Ring Test Tappi: il primo ring test dedicato al mondo tappi come strumento indispensabile che UIV mette a disposizione dei suoi clienti per il monitoraggio del proprio lavoro quotidiano, della propria strumentazione e del personale addetto ai controlli/analisi.

**SERVIZI FLESSIBILI PER TUTTI  
GLI ATTORI DELLA FILIERA**  
cantine, produttori, fornitori/intermediari

- › Verifiche in pre e post acquisto/vendita
- › Pareri di conformità lotti
- › Approfondimenti tecnico-analitici su materie prime, semilavorati e prodotti finiti pronti all'uso
- › Supporto in caso di contenziosi tra le parti
- › Supporto alla stesura dei capitolati di acquisto
- › Verifica e certificazione mantenimento qualitativo forniture nel tempo
- › Progettazione per validazione processi di lavorazione tappi
- › Studi shelf life comparata
- › Formazione specialistica dedicata
- › Banca dati fornitori
- › Ring test tappi



info & contatti [sussidiari.lab@uiv.it](mailto:sussidiari.lab@uiv.it) - [lab.verona@uiv.it](mailto:lab.verona@uiv.it)

Referente tecnico commerciale Michela Cipriani / [m.cipriani@uiv.it](mailto:m.cipriani@uiv.it) - Cell: 335 6186970

**Tapi** | UNIQUENESS INSIDE  
BEAUTY ON TOP

La gamma di chiusure Tapi 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 gli aromi e le note olfattive.





## 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	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input checked="" type="checkbox"/>

### 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 Tapi 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	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input checked="" type="checkbox"/>

### 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



## Devin

Devin è ottenuto con vinaccia d'uva e polimeri di natura vegetale da fonti rinnovabili che ne fanno il primo tappo ecosostenibile da economia circolare integrata.

Devin è prodotto senza utilizzo di colle, non ha TCA e si presenta con una colorazione naturale data dalla vinaccia che lo rende un prodotto esteticamente unico.

Devin ha performance meccaniche e di tenuta all'ossigeno che lo rendono una chiusura tecnicamente evoluta e sicura, dedicata a tutti i vini di qualità, vini biodinamici e SO<sub>2</sub> free.

Devin è totalmente riciclabile, con un ciclo produttivo a ridotto impatto ambientale.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Micro iniezione controllata
Composizione	Vinaccia d'uva riciclata, miscola di elastomeri
Dimensioni (mm)	42x22
OTR/permeabilità	0,0032 cc/atm/g 23°C
Personalizzazioni disponibili	Personalizzabile con loghi e stampe



## Tec Replica

Tec Replica è una chiusura ad alte prestazioni progettata per i produttori che desiderano mantenere l'immagine tradizionale del sughero pur beneficiando delle prestazioni garantite dalle chiusure di ultima generazione per preservare i vini di qualità nel corso degli anni.

Le caratteristiche di TEC Replica sono:

- Alta barriera ai gas ed in particolare all'O<sub>2</sub> per proteggere i vini dai processi ossidativi.
- Basso assorbimento delle componenti aromatiche del vino grazie alle basi sigillate che non presentano la struttura cellulare a vista.
- Totale neutralità organolettica ed assenza di TCA

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input checked="" type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Micro iniezione controllata
Composizione	Polimeri espansi
Dimensioni (mm)	44x22
OTR/permeabilità	0,0028 cc/atm/g - 23°C
Personalizzazioni disponibili	Personalizzabile con loghi e stampe



## 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	0,0073 - 0,0072 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<sub>2</sub> a salvaguardia della fragranza del vino
- Elevata barriera all'O<sub>2</sub>, 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	0,0054-0,0032 cc/atm/g - 23°C
Personalizzazioni disponibili	Personalizzabile con loghi e stampe di qualsiasi colore



## 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<sub>2</sub>, 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	X

### 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<sub>2</sub>;
- 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	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Micro iniezione controllata
Composizione	Plastomeri espansi
Dimensioni (mm)	37x23
OTR/permeabilità	0,0018 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	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### 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<sub>2</sub> 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	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### 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

SALONE  
INTERNAZIONALE  
MACCHINE PER  
ENOLOGIA E  
IMBOTTIGLIAMENTO

**SIMEI**



**LEADER IN WINE & BEVERAGE TECHNOLOGY**

ORGANIZED BY



UNIONE ITALIANA VINI



FIERA MILANO

**29<sup>a</sup> EDIZIONE**

**15-18 novembre 2022**  
**Fiera Milano (Rho)**

info@simei.it / simei.it

# [CWINE] BIO



## Uncorking Innovation

La gamma di tappi CWINE è riconosciuta per l'efficiente controllo dell'OTR e per la neutralità sensoriale garantita.

Il CWINE BIO, frutto dello sviluppo tecnologico di Trefinos in R&D, è l'opzione tecnologicamente più avanzata e sostenibile.



RICICLABILE



OTR  
CONTROLLATA

  
Trefinos



## COMPAC Montebello

Tappo di microagglomerato in sughero per vini spumanti.  
 Trattamento di estrazione basato su vapore combinato a pressione.  
 Garanzia TCA estraibile <1,5 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	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### 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	1,5 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	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### 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	0,9 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15-30°C
Personalizzazioni disponibili	Sì

**CONSIGLIATO PER**

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

**COMPAC 2 TD3**

Tappo di microagglomerato in sughero per vini spumanti e frizzanti.

Trattamento di estrazione basato su sistema TD3.

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*

**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 <sub>2</sub> /giorno
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15-30°C
Personalizzazioni disponibili	Sì

**CONSIGLIATO PER**

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

**COMPAC 3 TD3**

Tappo di microagglomerato in sughero per vini spumanti e frizzanti.

Trattamento di estrazione basato su sistema TD3.

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*

**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 <sub>2</sub> /giorno
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15-30°C
Personalizzazioni disponibili	Sì



## CWINE Montebello

Tappo di microagglomerato in sughero per vini fermi.  
 Trattamento di estrazione basato su vapore combinato a pressione.  
 Garanzia TCA estraibile <1,5 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	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### 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	1,5 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	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### 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



## CWINE 1 TD3

Tappo di microagglomerato in sughero per vini fermi.  
Trattamento di estrazione basato su sistema TD3.  
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	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### 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 <sub>2</sub> /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 TD3.  
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	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### 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 <sub>2</sub> /giorno
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15-30°C
Personalizzazioni disponibili	Sì



## CWINE 3 TD3

Tappo di microagglomerato in sughero per vini fermi.  
 Trattamento di estrazione basato su sistema TD3.  
 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  
 SYSTECCODE PREMIUM - SYSTECCODE 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 <sub>2</sub> /giorno
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	15-30°C
Personalizzazioni disponibili	Sì



## CWINE BIO

Tappo di microagglomerato in sughero per vini fermi.  
 Trattamento di estrazione basato su sistema TD3.  
 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: OK BIOBASED  
 ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 22000 - BRC - FSC  
 SYSTECCODE PREMIUM - SYSTECCODE 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 bio, lubrificazione base bio
Dimensioni (mm)	38x24mm, 44x24mm, 48x24mm.
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	0,3 ng/l
OTR/permeabilità	2,7 µl O <sub>2</sub> /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	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

**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



**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	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

**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	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

**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



NOMACORC  
BLUE ∞ LINE™

## NOMACORC BLUE LINE



### La nuova gamma di chiusure realizzate utilizzando plastica riciclata



Per ripulire il pianeta  
dall'inquinamento  
della plastica



La plastica è una  
risorsa, ricicla  
anche tu



Per ridurre le emissioni di  
CO<sub>2</sub> evitando l'incenerimento  
della plastica



Per abbattere il  
consumo di materie  
prime fossili

by  VINVENTIONS

[WWW.VINVENTIONS.COM](http://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'eccezione 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	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### 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 <sub>2</sub> dopo 3 mesi, 0,4 mg di O <sub>2</sub> dopo 6 mesi, 0,7 mg di O <sub>2</sub> dopo 12 mesi, 0,6 mg di O <sub>2</sub> 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.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

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



## 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	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### 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 <sub>2</sub> dopo 3 mesi, 2,3 mg di O <sub>2</sub> dopo 6 mesi, 3,3 mg di O <sub>2</sub> dopo 12 mesi, 2 mg di O <sub>2</sub> 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	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### 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 <sub>2</sub> dopo 3 mesi, 2,9 mg di O <sub>2</sub> dopo 6 mesi, 4,4 mg di O <sub>2</sub> dopo 12 mesi, 3 mg di O <sub>2</sub> per anno, dopo il 1° anno
Personalizzazioni disponibili	Sì



## Select Blue



Select Blue fa parte della nuova gamma Nomacorc Blue Line, una nuova categoria di chiusure riciclabili nelle quali il 50% della materia prima impiegata proviene da plastica riciclata. Questa plastica riciclata è certificata ISCC+. Una certificazione che garantisce l'introduzione di plastica riciclata nel processo produttivo attraverso la metodologia di calcolo del bilancio di massa. Il Select Blue Line offre le stesse caratteristiche del Select Green dal punto di vista delle prestazioni e del design. È disponibile con 3 diverse permeabilità: Select Blue 100, Select Blue 300 e Select Blue 500.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappi co-estrusi
Composizione	50% di plastica riciclata - Mass Balance Certified
Dimensioni (mm)	lunghezza 44 mm, 47 mm, 52 mm. Ø 24 mm per <b>Select Blue 100 e 300</b> , Ø 23,5 mm per <b>Select Blue 500</b>
OTR/permeabilità	<b>Select Blue 100</b> : 0,4 mg O <sub>2</sub> dopo 3 mesi 0,7 mg O <sub>2</sub> dopo 6 mesi 1,2 mg O <sub>2</sub> dopo 12 mesi 1,1 mg O <sub>2</sub> /anno dopo il 1° anno. <b>Select Blue 300</b> : 1,6 mg O <sub>2</sub> dopo 3 mesi 2,1 mg O <sub>2</sub> dopo 6 mesi 2,8 mg O <sub>2</sub> dopo 12 mesi 1,1 mg O <sub>2</sub> /anno dopo il 1° anno. <b>Select Blue 500</b> : 1,8 mg O <sub>2</sub> dopo 3 mesi 2,3 mg O <sub>2</sub> dopo 6 mesi 3,1 mg O <sub>2</sub> dopo 12 mesi 1,7 mg O <sub>2</sub> /anno dopo il 1° anno
Personalizzazioni disponibili	Sì

## Classic Blue



Classic Blue fa parte della nuova gamma Nomacorc Blue Line, una nuova categoria di chiusure riciclabili nelle quali il 50% della materia prima impiegata proviene da plastica riciclata. Questa plastica riciclata è certificata ISCC+. Una certificazione che garantisce l'introduzione di plastica riciclata nel processo produttivo attraverso la metodologia di calcolo del bilancio di massa. Il Classic Blue Line offre le stesse caratteristiche del Classic Green dal punto di vista delle prestazioni e del design.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappi co-estrusi
Composizione	50% di plastica riciclata - Mass Balance Certified
Dimensioni (mm)	Lunghezza 37 mm, 43 mm, Ø 23 mm
OTR/permeabilità	1,8 mg O <sub>2</sub> dopo 3 mesi 2,3 mg O <sub>2</sub> dopo 6 mesi 3,3 mg O <sub>2</sub> dopo 12 mesi 2 mg O <sub>2</sub> /anno dopo il 1° anno
Personalizzazioni disponibili	Sì



## Smart Blue



Classic Blue fa parte della nuova gamma Nomacorc Blue Line, una nuova categoria di chiusure riciclabili nelle quali il 50% della materia prima impiegata proviene da plastica riciclata. Questa plastica riciclata è certificata ISCC+. Una certificazione che garantisce l'introduzione di plastica riciclata nel processo produttivo attraverso la metodologia di calcolo del bilancio di massa. Smart Blue Line offre le stesse caratteristiche del Smart Green dal punto di vista delle prestazioni e del design.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Tappi co-estrusi
Composizione	50% di plastica riciclata - Mass Balance Certified
Dimensioni (mm)	lunghezza 32 mm, 42 mm, Ø 23 mm
OTR/permeabilità	2,1 mg O <sub>2</sub> dopo 3 mesi 2,9 mg O <sub>2</sub> dopo 6 mesi 4,4 mg O <sub>2</sub> dopo 12 mesi 3 mg O <sub>2</sub> /anno dopo il 1° anno
Personalizzazioni disponibili	Sì



## SÜBR F7

SÜBR è il primo tappo con l'aspetto di un sughero naturale senza colle poliuretaniche ma con un legante riciclabile, biodegradabile e composto da materiale di origine biologica. SÜBR è garantito senza TCA, garantisce un ingresso costante e ridotto di ossigeno, ideale per mantenere la freschezza del vino e permettere un ottimale affinamento in cantina. SÜBR F7 ha l'estetica di un tappo di sughero naturale, per offrire agli amanti del vino una sensazione di prestigio all'apertura della bottiglia.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input checked="" type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Micro-Natural
Composizione	- Sughero < 50% - Legante brevettato riciclabile, biodegradabile e composto da materiale di origine biologica
Dimensioni (mm)	24,3 ± 0,3 mm x 44/49 ± 0,5 mm
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	Garantito al di sotto della soglia di rilevazione di 0,5 ng/L
OTR/permeabilità	1,45 mg di O <sub>2</sub> il primo anno 0,40 mg di O <sub>2</sub> il secondo anno 0,25 mg di O <sub>2</sub> per anno dal terzo anno
Personalizzazioni disponibili	Sì



## SÜBR M5

SÜBR è il primo tappo con l'aspetto di un sughero naturale senza colle poliuretaniche ma con un legante riciclabile, biodegradabile e composto da materiale di origine biologica. SÜBR è garantito senza TCA, garantisce un ingresso costante e ridotto di ossigeno, ideale per mantenere la freschezza del vino e permettere un ottimale affinamento in cantina. SÜBR M5 ha l'estetica di un tappo microagglomerato di qualità.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia	Micro-Natural
Composizione	- Sughero < 50% - Legante brevettato riciclabile, biodegradabile e composto da materiale di origine biologica
Dimensioni (mm)	24,3 ± 0,3 mm x 38/44/49 ± 0,5 mm
Contenuto max di 2.4.6 Tca rilasciabile	Garantito al di sotto della soglia di rilevazione di 0,5 ng/L
OTR/permeabilità	1,45 mg di O <sub>2</sub> il primo anno 0,40 mg di O <sub>2</sub> il secondo anno 0,25 mg di O <sub>2</sub> per anno dal terzo anno
Personalizzazioni disponibili	Sì



## Vintop

Vintop, la linea di 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 specialmente 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 ed una varietà di liner con tempi di consegna veloci ed affidabili.

### CONSIGLIATO PER

Fermi giovani	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi medio invecchiamento (2-3 anni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermi lungo invecchiamento	<input type="checkbox"/>
Frizzanti	<input checked="" type="checkbox"/>
Spumanti metodo Charmat	<input type="checkbox"/>
Spumanti metodo Classico	<input type="checkbox"/>
Passiti/Liquorosi/Distillati	<input type="checkbox"/>

### CARATTERISTICHE

Tipologia di capsula	Capsula 30X60
Tipologia di liner	VIN-S, VIN-OH, VIN-TIN, VIN-FRIZZ, EPE
Dimensioni (mm)	30 mm Ø x 60 mm
Personalizzazioni disponibili	Sì





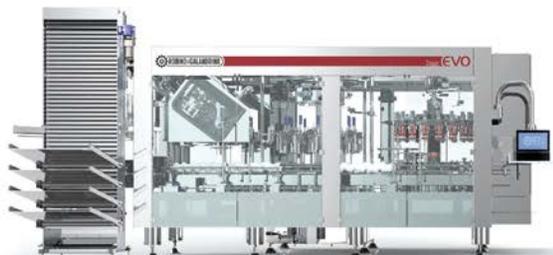


## Zenith EVO



Alimentazione, distribuzione e applicazione di capsuloni per spumanti con doppio centraggio: orientamento della bottiglia (marchio in rilievo su vetro, serigrafia, sleeve e giunzione stampo vetro) e del capsulone, entrambi con telecamere gestite da sistema di visione SNIPER.

## Poker EVO



Alimentazione, distribuzione e applicazione di capsule in stagno o polilaminato (rullatura) e PVC/PET (termoretrazione).



## Record EVO PLUS



Alimentazione, distribuzione e applicazione di gabbiette.



Gabbiettatrice con orientamento della bottiglia (marchio in rilievo su vetro o giunzione stampo) per l'applicazione della gabbietta con posizione programmabile dell'occhiello di apertura (sistema di visione SNIPER).

## EVO Series

- Basamento interamente in acciaio inox AISI 304 con pannelli di intervento in policarbonato trasparente e illuminazione interna comandata da apertura porte
- Piano di lavoro inclinato e drenaggi convogliati sulle gabbiettatrici
- Sistema di visione e centraggio bottiglia e capsula su piattaforma SNIPER
- Periferiche di visione: telecamere, fotocellule (colore e UV), fibre ottiche e laser
- Assi elettronici - motorizzazione brushless
- 2 pannelli di controllo HMI touch screen ad alte prestazioni su braccio mobile
- Cambi formato automatizzati e tool-free, settaggi richiamabili con le ricette di lavoro memorizzate
- Protezioni in acciaio inox AISI 304 con finitura superficiale a specchio e porte in vetro temperato a tutta altezza



Basata sulla più avanzata componentistica elettronica e digitale, la piattaforma **SNIPER** sviluppata da **R&G** riunisce i sistemi di visione per le rilevazioni e letture necessarie a orientamenti, allineamenti e centraggi. Il sistema è caratterizzato da grande facilità e flessibilità di gestione per la creazione e la manutenzione delle ricette di lavoro ed è predisposto all'impiego di tutte le periferiche di rilevazione e lettura necessarie alle funzioni richieste.



metalUX



+39 0421 331266



info@metaluxsa.com  
info@metaluxcapsule.it



web.metaluxsa.com  
web.metaluxcapsule.it