MONOPEZZO “NATUR”

Sughero monopezzo naturale, dalla natura
il massimo della sua qualita’ per il rispetto del tuo vino!

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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. Nessun altro materiale è riuscito fino ad oggi a consentire gli scambi gassosi tra vino e ambiente esterno in quella giusta proporzione che consente un miglior invecchiamento senza il rischio di ossidazione. Si tratta di un prodotto di eccellenza, essenziale per l’imbottigliamento del vino.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE

- 100% Monopezzo naturale
- 100% Riciclabile
- 100% Stabilità radicale
- Prodotto FSC disponibile su richiesta

SPECIFICHE TECNICHE

CARATTERISTICHE

Lunghezza (mm)	valore nominale ± 0,7	Forza di estrazione (daN)	25±10
Diametro (mm)	valore nominale ± 0,5	Tenuta al liquido	> 1,2
Ovalizzazione (mm)	≤ 0,7	Cessione polveri (mg/tappo)	<2
Umidità (%)	4 - 8%	Capillarità	Assenza di capillarità
Massa Volumica Apparente (Kg/m3)	180 ± 40	Perossidi (mgO2/tappo)	≤ 0,2

CURIOSITÀ SUL SUGHERO

Il sughero è un tessuto vegetale naturale proveniente dalla corteccia della quercia sughera (Quercus suber, albero che può vivere 150-200 anni) costituito da un insieme di piccole cellule a tenuta stagna dalla forma, struttura e disposizione molto specifiche.
Tutte le proprietà fisiche del sughero si basano, direttamente o indirettamente, sulle caratteristiche della sua struttura cellulare unica: leggerezza, elevata elasticità, elevata resistenza meccanica e ottima impermeabilità (a liquidi e a gas).

TEMPO, è ciò di cui il sughero ha bisogno per crescere.

La prima raccolta, chiamata demaschiatura avviene dopo 20-30 anni. È costituita da una corteccia naturale unica chiamata “sughero vergine” o sugherone con uno spessore di 5-6 cm, dura e con molte fessure. Questa corteccia, poco elastica, non può essere utilizzata nella produzione di tappi. Dopo aver estratto dalla quercia il sughero “vergine” si forma durante un periodo, che va dai 9 ai 12 anni, una corteccia con alcune fessure chiamata sughero femmina o secondario. Dopo 30-45 anni dalla piantagione inizia finalmente la raccolta della sughero di riproduzione o gentile, con estrazioni successive ogni 9-12 anni.

RACCOMANDAZIONI DI STOCCAGGIO

• L’uso dei tappi di sughero entro sei mesi dalla data di spedizione;
• Il sughero è sensibile alla temperatura, all’umidità e agli odori, per questo motivo i tappi devono essere stoccati in luoghi:
• Puliti, freschi e privi di odori;
• Dove la temperatura è mantenuta fra i 15 oC e i 25 oC; e la cui umidità relativa sia compresa tra il 50% e il 65% (se dovesse essere superiore al 65% potrebbe provocare cambiamenti microbiologici irreversibili).

PRECAUZIONI DURANTE L’IMBOTTIGLIAMENTO

• Utilizzare bottiglie standard;
• Ispezione periodica delle ganasce della tappatrice che dovrebbero essere pulite e prive di graffi (provocherebbero pieghe sui tappi);
• Mantenere la temperatura ambientale tra 15 oC e i 20 oC;
• Imbottigliare sottovuoto o utilizzando CO2;
• Rispettare il livello di riempimento nominale delle bottiglie;
• Pulire i macchinari e i tubi di vino prima e dopo l’imbottigliamento;
• Non comprimere il tappo sotto 2/3 del suo diametro (causa cambiamenti nella struttura, scarso recupero o perdite);
• Il tappo deve scostarsi dalla superficie del collo della bottiglia ± 0,5 millimetri;
• Non collocare le bottiglie in posizione orizzontale subito dopo l’imbottigliamento. Le bottiglie devono essere mantenute in posizione verticale per almeno 3 minuti;
• Stoccare e trasportare il prodotto secondo le norme regolamentari.

2m Enocork