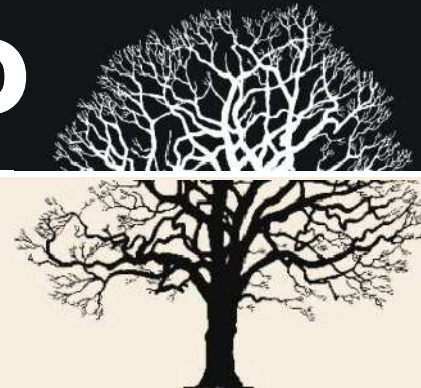


CHIUSURE IN SUGHERO

Una selezione, a cura delle aziende,
di alcune delle ultime novità
disponibili sul mercato



TEBALDI

Densitap, i tappi a densità calibrata per un'evoluzione organolettica più regolare e costante

Ti sei mai chiesto perché le tue bottiglie non evolvono tutte allo stesso modo? Se selezioni le materie prime anche secondo un criterio di densità - il nostro concetto Densitap - garantischi l'omogeneità delle bottiglie dello stesso lotto, scegliendo a priori la densità più adatta a ogni vino. Questa soluzione altamente tecnica e innovativa nel campo dei tappi in sughero risolve il problema della naturale disomogeneità

DENSITAP



del sughero offrendo un prodotto in grado di soddisfare le esigenze di cantine e consumatori finali.

I tappi Densitap - distribuiti in Italia in esclusiva da **TEBALDI** - selezionati singolarmente per peso, garantiscono una reale

omogeneizzazione del prodotto e una maggiore costanza evolutiva delle bottiglie di vino. In pratica, al momento dell'imbottigliamento, invece di utilizzare un lotto di tappi "naturalmente disomogeneo" (avente quindi differenze anche di 2 g tra il tappo più pesante e quello leggero) si può optare per un tappo Densitap a densità calibrata avente mediamente una tolleranza sul peso medio di 0,4-0,5 g. Tappi così selezionati sono in grado di garantire un'evoluzione organolettica delle bottiglie molto più regolare e costante, scegliendo la migliore densità in funzione del vino (più alta per i vini da lungo affinamento, più bassa per i vini di consumo veloce).

Con Densitap questi i benefici attesi:

- lotti più omogenei di tappi naturali
- maggiore omogeneità nell'evoluzione del vino
- scelta densità tappo in funzione del vino
- possibilità di richiedere densità specifica
- omogeneizzazione delle prestazioni (forze di estrazione, tenuta al liquido, altro)
- possibilità di usare tappi con alta densità al posto di tappi a diametro superiore