

# TAPPI IN SUGHERO

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

## AMORIM CORK ITALIA

Excellence, tappi in sughero naturale in serie limitata. Analisi sensoriale per ogni singolo pezzo



I tappi Excellence sono in sughero naturale, frutto di un'accurata selezione nelle sugherete del Portogallo, sottoposto a scrupolosi controlli qualità. La garanzia Tca-Free è assicurata dall'avanzata tecnologia Amorim attraverso il sistema R.O.S.A. Evolution, in grado di eliminare l'80% di Tca eventualmente presente nei tappi monopezzo, e integrata da un inosostituibile contributo umano: ogni singolo pezzo viene sottoposto a una specifica analisi sensoriale da parte di tecnici altamente specializzati.

"Stiamo lavorando - spiega Carlos Santos a.d. di Amorim Cork Italia - per arrivare a un sistema di gascromatografia individuale, un progetto iniziato con una spin-off dell'Università di Cambridge specializzata in queste analisi. La sfida sarà di industrializzare il processo di analisi per garantire il 100% di affidabilità per tutti i nostri tappi di alta gamma". Prima del controllo qualità ogni singolo pezzo viene sottoposto a scrupolosa selezione manuale e a un processo di timbratura e lubrificazione, recentemente revisionato. Infine viene confezionato con un packaging esclusivo e prestigioso.

## DIAM BOUCHAGE

Il garante degli aromi

DIAM



### Diam 30, il tappo in sughero con una durata di vita superiore ai 30 anni

Per permettere ai grandi millesimati di invecchiare in tutta sicurezza, Diam Bouchage ha sviluppato un tappo con una durata di vita superiore ai 30 anni. Le caratteristiche meccaniche e di permeabilità di Diam 30 sono garantite per 360 mesi. In collaborazione con il laboratorio Pure Environment, Diam Bouchage ha messo a punto un test accelerato d'invecchiamento dei tappi che può essere paragonato ai crash test del settore aeronautico. Dopo una prova ad alta temperatura, i risultati mostrano che la durata di vita di Diam 30 è 2,5 volte superiore a quella di un tappo naturale fiore, misurata nelle

stesse condizioni. Questo tipo di chiusura, concepita per i vini con un lungo invecchiamento, presenta anche una permeabilità molto bassa. La gamma Diam offre la possibilità di scegliere un tappo in funzione delle specificità di ogni vino in termini di passaggio di ossigeno e durata di invecchiamento, il tutto assicurando un'incomparabile neutralità sensoriale grazie al procedimento Diamant®.

DISTRIBUTORI PER L'ITALIA: BELBO SUGHERI, DIAM SUGHERI E PAOLO ARALDO

Livello di Tca rilasciabile al limite di quantificazione di 0,3 mg/l

## INTEGRA ITALIA

Dal Portogallo all'Italia: tappi in sughero Almeida



La portoghese Antonio Almeida, Cortiças, S.A è tra i più grandi produttori di tappi in sughero al mondo, proprietaria anche di alcune sugherete. Certificata Iso 9001:2000 e C.E. Liège - Systecode in tutte le fasi produttive, dal 2010 l'azienda vanta anche la certificazione Iso 22000:2005 sulla Sicurezza

alimentare del prodotto, tra le primissime in questo comparto. È dotata di un laboratorio all'avanguardia per analisi e test sul controllo di parametri fisici, microbiologici, sensoriali e in particolare su Tca, secondo la tecnologia GC/MS-SPME. Numerose le innovazioni lungo il processo produttivo: bollitura

e trattamento a vapore delle plance totalmente monitorato dal laboratorio interno e una tecnologia altamente dedicata alla disinfezione dei granuli di sughero e rondelle dei tappi tecnici prodotti internamente.

IN ITALIA LA DISTRIBUZIONE È GESTITA DA INTEGRA ITALIA

SRL che grazie a una logistica efficiente, garantisce una consegna diretta e puntuale dal Portogallo all'Italia. Una politica di trasparenza al mercato prevede l'organizzazione periodica di visite di accreditamento da parte dei principali clienti attivi e potenziali.

## SUGHERIFICIO LTS

ACV-System, trattamento per ridurre Tca e altre molecole odoranti



Dopo numerosi e approfonditi collaudi su varie tipologie di sugheri, Sugherificio LTS propone il nuovo trattamento ACV-System, che consente di ridurre notevolmente Tca e altre molecole odoranti causa di difetti organolettici nei vini. Oltre alla tradizionale assistenza e consulenza nella scelta dei tappi più appropriati, di recente LTS offre nel proprio laboratorio anche un servizio gratuito per il controllo dei profili interni dei colli delle bottiglie volto a impedire eventuali colature, deviazioni organolettiche e problemi di ossidazione che potrebbero originarsi durante le fasi di conservazione. Vengono inoltre effettuate, sui tappi, le seguenti analisi:

- analisi sensoriali;
- prove fisiche (lunghezza, diametro, peso e massa volumica apparente) e di umidità;
- 2,4,6-tricloroanisolo (Tca) rilasciabile;
- controlli microbiologici;
- tenuta ai liquidi;
- cessione sostanze ossidanti;
- cessione polveri;
- forza di estrazione;
- resistenza alla bollitura su agglomerati;
- valutazione qualitativa tannini rilasciati.

## SUGHERIFICIO BALZA FRATELLI

"L'UNICO MODO DI FARE UN GRAN BEL LAVORO È AMARE QUELLO CHE FATE". STEVE JOBS

La professionalità, la ricerca del meglio, la cura nella scelta del prodotto, l'attenzione alle esigenze del cliente, lo stile e la cordialità che contraddistinguono il Sugherificio Balza Fratelli e i suoi collaboratori non sono che le naturali conseguenze della passione e della dedizione con cui essi svolgono il proprio lavoro. Le migliori partite di materia prima vengono rigorosamente

### Selezionatori per tradizione

selezionate all'origine in funzione delle esigenze e degli standard concordati con i clienti. Si tratta sicuramente dell'attività più delicata, fondamentale, perciò svolta personalmente dai titolari, con il massimo coinvolgimento dei propri partner operanti nelle più importanti aree europee di produzione. Il sughero grezzo, solo dopo essere stato analizzato in laboratorio ed approvato secondo gli standard del Disciplinare Fornitori del Sugherificio Balza Fratelli, viene classificato, catalogato e stoccato negli ampi magazzini di Spinetta Marengo.



## SUGHERIFICIO MOLINAS

FineCork: tradizionalmente innovativo



Pensato e realizzato per vini fermi dalla particolare carica aromatica, FineCork ha visto tuttavia estendere progressivamente il suo utilizzo su diverse tipologie di vini contribuendo ad esaltare le specifiche caratteristiche di ognuno di loro. Anche quelli da lungo invecchiamento. La rigorosa selezione delle materie prime, i

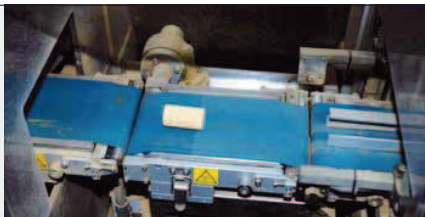
trattamenti accuratissimi a cui poi vengono sottoposte e le tecnologie produttive sono gli elementi fondamentali che fanno di FineCork il tappo ideale per la chiusura e la valorizzazione di ogni tipo di vino. Prestazioni brillantemente confermate anche nelle versioni per frizzanti, ma, soprattutto, spumanti. Alla totale assenza di gusto di

tappo e di altre anomalie organolettiche, si aggiunge, infatti, un'eccellente tenuta ai gas e una stappatura agevole e regolare. FineCork: perfetta sintesi fra una materia prima naturale e le più avanzate tecnologie, grazie all'esperienza e alla professionalità di un'azienda con oltre cento anni di storia come Sugherificio Molinas.

## TEBALDI

Tappi a densità calibrata: mai più sorprese in bottiglia

DENSITAP



Se si selezionano le materie prime secondo un criterio di densità - il concetto Densitap - si garantisce l'omogeneità delle bottiglie dello stesso lotto, scegliendo a priori la densità più adatta a ogni vino. I tappi Densitap a densità calibrata sono selezionati singolarmente per peso e hanno 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 e densità più bassa per i vini di consumo veloce).

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.

I TAPPI DENSITAP SONO DISTRIBUITI IN ESCLUSIVA IN ITALIA DA TEBALDI SRL

## TREFINOS

Compac, tappi microagglomerati con tecnologia Thor

La costante ricerca per l'innovazione ha portato Trefinos - azienda con 250 anni di storia e certificata Iso 9001, 14001 e 22000 a cui si aggiunge la recente omologazione del Systecode Premium - a sviluppare la nuova gamma di tappi microagglomerati Compac: Compac per vini spumanti, CFrizzante per vini frizzanti, CWine per vini fermi. Tutta la gamma, prodotta esclusivamente in sughero, è disponibile anche con trattamento Thor, tecnologia di ultima generazione per l'estrazione dei

composti organici volatili (Tca e altri anisoli). Già utilizzata in altri campi, si basa sull'utilizzazione della CO<sub>2</sub> in stato supercritico che garantisce tappi microagglomerati con un livello "non quantificabile" di Tca. La tecnologia Thor applicata senza l'aiuto di nessun cosolvente, è sostenibile e innocua dal punto di vista ambientale e a basso consumo energetico. Tutta la gamma è realizzata con il sistema a stampo individuale che garantisce omogeneità e un eccellente comportamento fisico-meccanico del

tappo. I tappi CWine per vino fermo offrono una gamma di 3 diversi livelli di permeabilità (o.t.r. controllata) al fine di far scegliere al cliente il tipo di chiusura più adatta a preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto e la sua evoluzione. Trefinos è presente sul mercato italiano da oltre 40 anni e dal 2011 direttamente tramite la filiale di Treviso.

