

DENSITY

Il tappo naturale a densità calibrata

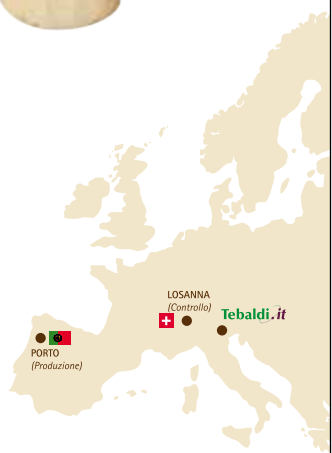
Mai più sorprese in bottiglia!

Sai perchè di frequente le bottiglie dello stesso vino non evolvono tutte allo stesso modo?

L'ossigeno che permea dal sistema di chiusura durante l'affinamento in bottiglia è il principale responsabile della evoluzione più o meno veloce del vino. In questo il tappo in sughero naturale si distingue per connaturata eterogenità.

Con la tecnologia DENSITY, selezionando ogni singolo tappo per densità e considerando la relazione col tipo di bottiglia, riesci ad avere delle classi omogenee di tappi naturali con una costante rispondenza al passaggio dell'ossigeno in bottiglia. Potrai quindi scegliere il tappo in sughero DENSITY più adatto al tuo vino, alla sua attitudine all'affinamento ed al suo mercato.

Avrai la massima omogeneità di evoluzione in ogni lotto di bottiglie, oltre che di forza di estrazione e tenuta al liquido!



SELEZIONE PER DENSITÀ

- Tavola gravimetrica in linea
- Selezione di ogni singolo tappo con sensibilità fino a 0,1 g
- Divisione in fasce di densità (alta, media e bassa)
- Selezione specifica densità (es. 160±10 Kg/m³)

ASSISTENZA TECNICA

- Presenza di una figura dedicata (PM) alla gestione del prodotto, dal produttore fino al cliente
- Supporto tecnico dedicato al cliente
- Misurazione del profilo interno delle bottiglie
- Gestione diretta delle personalizzazioni
- Possibilità di offrire prodotti secondo esigenza del cliente (densità, analisi, lavaggi "AQA", etc.)

IN PARTENARIATO CON
CHAILLOT BOUCHONS SA CHAILLOT
Souchon



NOI VAI!
Tappo TCA FREE
Secondo i più alti standard
di produzione

DISTRIBUITO DA

Tebaldi.it Innovatori per passione



www.tebaldi.it

Tebaldi Srl - Sede operativa e punto vendita: Via Colomba 14 - SS 11- 37030 Colognola ai Colli (Verona) - Tel. 045 7675023 - Fax 045 7675380 - tebaldi@tebaldi.it

Tebaldi Srl
Via Cà del Bosco, 47
37038 Soave (VR)
Tel. 045 7675023
Fax 045 7675380
tebaldi@tebaldi.it
www.tebaldi.it



DENSITY Pronature TCA Free

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma PRONATURE è ottenuta da tappi selezionati con cura e precisione, sottoposti ad un semplice processo di disinfezione per mantenere un aspetto naturale, presentano elevata plasticità d'uso
I tappi TCA FREE sono sottoposti singolarmente a rilevazione del TCA, offrono le più elevate garanzie di utilizzo e i più alti standard di produzione.
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CARATTERISTICHE

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

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale colmatato
Dimensioni (mm)	49x25 49x24 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	minore o uguale a 1ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco



DENSITY Pronature Fleur

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma PRONATURE è ottenuta da tappi selezionati con cura e precisione, sottoposti ad un semplice processo di disinfezione per mantenere un aspetto naturale, presentano elevata plasticità d'uso
La classe FLEUR rappresenta l'eccellenza dei tappi Density
È possibile il lavaggio ad immersione con trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CARATTERISTICHE

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

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x26 45x26
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco



DENSITY Pronature Extra

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
 La gamma PRONATURE è ottenuta da tappi selezionati con cura e precisione, sottoposti ad un semplice processo di disinfezione per mantenere un aspetto naturale, presentano elevata plasticità d'uso
 La classe EXTRA è sottoposta ai più rigidi controlli qualitativi
 Possibile il lavaggio ad immersione con trattamento AQA e controlli TCA supplementari
 Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x26 49x25 49x24 45x26 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

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



DENSITY Pronature Prima

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
 La gamma PRONATURE è ottenuta da tappi selezionati con cura e precisione, sottoposti ad un semplice processo di disinfezione per mantenere un aspetto naturale, presentano elevata plasticità d'uso
 La classe PRIMA garantisce il rispetto dei parametri produttivi Chaillot
 È possibile il lavaggio con trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
 Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x24 45x26 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

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

DENSITY Pronature Super



I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
 La gamma PRONATURE è ottenuta da tappi selezionati con cura e precisione, sottoposti ad un semplice processo di disinfezione per mantenere un aspetto naturale, presentano elevata plasticità d'uso.
 La classe SUPER esprime elevati standard qualitativi
 È possibile il lavaggio ad immersione con trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
 Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x26 49x25 49x24 45x26 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

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



DENSITY Prestige Fleur

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
 La gamma PRESTIGE è ottenuta a partire da tappi naturali selezionati con cura e sottoposti a lavaggi oculati, piacevoli all'occhio, presentano elevata plasticità d'uso
 La classe FLEUR rappresenta l'eccellenza dei tappi Density
 È possibile il lavaggio ad immersione con esclusivo trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
 Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x26 45x26
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco/inchiostro

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



DENSITY Prestige Extra

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma PRESTIGE è ottenuta a partire da tappi naturali selezionati con cura e sottoposti a lavaggi oculati, piacevoli all'occhio, presentano elevata plasticità d'uso
La classe EXTRA è sottoposta ai più rigidi controlli qualitativi
È possibile il lavaggio a immersione con esclusivo trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x26 49x25 49x24 45x26 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

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"/>



DENSITY Prestige Super

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma PRESTIGE è ottenuta a partire da tappi naturali selezionati con cura e sottoposti a lavaggi oculati, piacevoli all'occhio, presentano elevata plasticità d'uso
La classe SUPER esprime elevati standard qualitativi
È possibile il lavaggio ad immersione con esclusivo trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x26 49x25 49x24 45x26 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura cliché: laser/fuoco

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"/>



DENSITY Prestige Prima

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma PRESTIGE è ottenuta a partire da tappi naturali selezionati con cura e sottoposti a lavaggi oculati, piacevoli all'occhio, presentano elevata plasticità d'uso
La classe PRIMA garantisce il rispetto dei parametri produttivi Chaillot
È possibile il lavaggio ad immersione con esclusivo trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x24 45x26 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

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"/>



DENSITY Bionature Fleur

I DENSITY sono tappi monopezzo di alta qualità e affidabilità selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma BIONATURE ha ottenuto la certificazione Bio essendo realizzata con materie prime naturali e con sughero proveniente da foreste certificate per una convinta sostenibilità ambientale
La classe FLEUR rappresenta l'eccellenza dei tappi Density
È possibile il lavaggio ad immersione con esclusivo trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CARATTERISTICHE

Tipologia	Monopezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x26 45x26
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

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"/>



DENSITY Bionature Extra

I DENSITY sono tappi mono pezzo di alta qualità e affidabilità selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie.
La gamma BIONATURE ha ottenuto la certificazione Bio essendo realizzata con materie prime naturali e con sughero proveniente da foreste certificate per una convinta sostenibilità ambientale
La classe EXTRA è sottoposta ai più rigidi controlli qualitativi
Possibile il lavaggio ad immersione con esclusivo trattamento AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CARATTERISTICHE

Tipologia	Mono pezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x26 49x25 49x24 45x26 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

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



DENSITY Bionature Super

I DENSITY sono tappi mono pezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma BIONATURE ha ottenuto la certificazione Bio essendo realizzata con materie prime naturali e con sughero proveniente da foreste certificate per una convinta sostenibilità ambientale
La classe SUPER esprime elevati standard qualitativi
È possibile il lavaggio ad immersione con esclusivo trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CARATTERISTICHE

Tipologia	Mono pezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x25 49x24 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

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



DENSITY Bionature Prima

I DENSITY sono tappi mono pezzo di alta qualità e affidabilità selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
La gamma BIONATURE ha ottenuto la certificazione Bio essendo realizzata con materie prime naturali e con sughero proveniente da foreste certificate per una convinta sostenibilità ambientale
La classe PRIMA garantisce il rispetto dei parametri produttivi Chaillot
È possibile il lavaggio con esclusivo trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CARATTERISTICHE

Tipologia	Mono pezzo
Composizione	100% sughero naturale
Dimensioni (mm)	49x24 45x25 45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

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



DENSITY Naturale Colmatato

I DENSITY sono tappi mono pezzo di alta qualità e affidabilità, selezionati per densità (alta-media-bassa) per garantire una omogenea evoluzione del vino in ogni lotto di bottiglie
Nei tappi colmatati le cavità porose vengono riempite con polveri di sughero che ne migliorano la performance, inoltre il trattamento superficiale ne migliora l'aspetto visivo. Si tratta di un prodotto dall'eccellente rapporto qualità/prezzo
È possibile il lavaggio ad immersione con esclusivo trattamento ad AQA e controlli TCA supplementari
Qualità e certificazione svizzera dal 1902

CARATTERISTICHE

Tipologia	Mono pezzo
Composizione	100% sughero naturale colmatato
Dimensioni (mm)	45x24
Contenuto max di 2,4,6-Tca rilasciabile	Max 2% dei tappi analizzati con 2,4,6-Tca oltre 4 ng/l
Temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell'utilizzo	Ambiente pulito, areato, asciutto, temperatura ottimale 15°- 25°C, umidità relativa 50-70 %
Personalizzazioni disponibili	Timbratura: laser/fuoco

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