

➔ Segue da pagina 23

## MASILVA Sara Advanced® System: temperatura, vapore secco e pressione per l'estrazione dei composti volatili

**N**egli ultimi 45 anni Masilva si è affermata tra i leader di un'industria altamente tecnologica tanto che i suoi processi brevettati per la pulizia del sughero sono noti in tutto il mondo. Il sistema Sara Advanced® è il nostro ultimo ritrovato tecnologico di questa filosofia. Gli obiettivi sono sviluppare un metodo preventivo e curativo per controllare il Tca e altri fenoli

di tappi di sughero naturale e migliorare i risultati qualitativi nel processo di post-fustellatura. Il metodo consiste nell'usare, in modo controllato, la temperatura, il vapore secco e la pressione, con l'estrazione di composti volatili e il risultato sensoriale che migliorano drasticamente. Alexandre Schmitt, esperto olfattivo tra i più riconosciuti al mondo, ha esaminato il tappo di sughero naturale

dell'azienda: "Chiusura costantemente neutra che non influisce sul sapore del vino in bottiglia". "Nel confronto sensoriale cieco - ha affermato Schmitt - i tappi selezionati elaborati con Sara Advanced® erano più costantemente neutrali. Questa tecnologia riduce il Tca e gli aromi per una chiusura costantemente neutra che non influisce sul sapore del vino in bottiglia". La tecnologia

Sara Advanced® è stata premiata dai WINnovation Awards nella categoria di eccellenza durante l'ottava serata di gala annuale della Wine Industry Network, negli Stati Uniti. Di recente, questa tecnologia, ha ottenuto un secondo riconoscimento agli Austro Vin Awards 2020, in Austria. Per ulteriori dettagli: [www.masilva.pt](http://www.masilva.pt).



## MUREDDU SUGHERI

Vapo-estrazione Vulcano, tecnologia Igea 2.0 e linea "Cento", per tappi neutri e rispettosi dell'aroma dei vini

**S**cegliere il tappo di sughero per i propri vini significa approcciare al futuro con un forte e concreto impegno alla sostenibilità ambientale. Utilizzando un prodotto 100% naturale e rinnovabile contribuisce a preservare l'ecosistema e la biodiversità. Le sugherete del mediterraneo tutelano il nostro habitat contrastando il cambiamento climatico e assorbono grandi quantità di CO<sub>2</sub> dall'atmosfera. Optare per il tappo di sughero è un modo autentico per trasmettere valori tipici e apprezzati dei nostri vini: tradizione, qualità e prestigio. Offri al consumatore un'esperienza di stappatura iconica e senza tempo capace di trasmettere contenuti ed emozioni. Il tappo di sughero non solo preserva il vino in affinamento ma aggiunge valore tecnico e simbolico alla tua bottiglia. Dal 1938 Mureddu Sugheri ha sempre compiuto scelte radicali volte a garantire l'estrema affidabilità del prodotto. Altamente specializzati nella produzione di tappi in sughero per l'enologia siamo



riconosciuti come sugherificio leader per la "qualità in uso". In Sardegna e nella Penisola Iberica - dove siamo presenti da decenni - selezioniamo le migliori foreste di sughero. Con grande cura svolgiamo direttamente in loco le prime e delicate fasi di

lavorazione della materia prima. Nello stabilimento produttivo di Nerviano (Milano) procediamo agli esclusivi trattamenti e finissaggi del prodotto semilavorato. Solo dopo il superamento di ben 18 test Controllo Qualità il tappo di sughero è validato e pronto per il tuo prossimo imbottigliamento e per una lunga vita in bottiglia. La nostra filiera della qualità ha la sua maggiore forza nell'offrire prodotti naturali sempre neutri e rispettosi dell'aroma dei vini. Grazie alla tecnologia di vapo-estrazione chiamata Vulcano offriamo linee di tappi micro di altissimo livello organolettico. Igea 2.0 è il nostro esclusivo e performante sistema di trattamento individuale di tappi mono pezzo e tappi spumante da cui origina la prima gamma al mondo garantita "off-flavours free/ zero deviazioni" e con riordinamento cellulare "new cell". La perfezione è raggiunta con le linee di prodotto "Cento" in quanto validate e garantite per essere anche 100% Tca free.



## SUGHERIFICIO DI BUSSOLENGO

Trattamento pre-coating  
contro ogni forma  
di deviazione

**I**l Sugherificio di Bussolengo è il primo ad avvalersi di un trattamento sui sugheri che consiste nell'utilizzo di un innovativo processo di Pre-Coating, tramite il quale viene garantita un'ideale e omogenea lubrificazione dei tappi. Il pre-coating, della durata di oltre 24 ore, elimina ogni possibile migrazione e cessione dei lubrificanti dal tappo al vino, assicurando un'assoluta inerzia organolettica ed eliminando ogni forma di deviazione (100% free).

## TEBALDI

Density, il sughero a densità calibrata,  
ora anche bio e Tca-free

**I**tappi Density, selezionati singolarmente per peso, garantiscono una reale omogeneizzazione del prodotto e una maggiore costanza evolutiva delle bottiglie di vino, in grado quindi di soddisfare le esigenze di cantine e consumatori finali. In pratica, al momento dell'imbottigliamento, invece di utilizzare un lotto di tappi "naturalmente disomogeneo" (con differenze anche di 2 g tra il tappo più pesante e quello leggero) si può optare per un tappo Density a densità calibrata avente mediamente una tolleranza sul peso medio di 0,4-0,5 g. Tappi così selezionati sono in grado di garantire una 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). Il controllo qualità è effettuato in Svizzera. Con Density questi i benefici attesi: lotti più omogenei e 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. Della Linea Density anche Bionature, il primo tappo in sughero naturale certificato biologico sul mercato e Tca-Free, la linea con tecnologia di analisi gascromatografica sul singolo tappo, una soluzione di alta performance. La gamma Density è prodotta da Chaillot Bouchons SA Losanna - Svizzera) ed è un'esclusiva di Tebaldi Srl [www.tebaldi.it](http://www.tebaldi.it)



## SUGHERIFICIO GANAU

Microgranulato  
Uniq, processo  
di trattamento  
organolettico  
ad alta  
temperatura



**L'**impegno costante del Sugherificio Ganau Spa a fornire prodotti di qualità superiore, si basa su decenni di esperienza, uniti all'utilizzo di tecnologie all'avanguardia. L'applicazione da parte di Ganau di rigorosi standard di qualità durante tutto il processo produttivo, consente di ottenere tappi dalle performance sempre affidabili. Il tappo in microgranulato "Uniq" approvato da vari laboratori enologici, rappresenta una scelta d'eccellenza per le case vinicole. Il tappo "Uniq" è prodotto con microgranuli di sughero naturale selezionati per dimensioni uniformi ( $\leq 1$  mm) che subiscono un innovativo processo di trattamento organolettico ad alta temperatura. Le colle e le microsfele utilizzate per la produzione di "Uniq", sono approvate "Fda". "Uniq" è la soluzione più all'avanguardia sia da un punto di vista tecnico, sia per i livelli di affidabilità organolettica garantiti (Tca  $\leq 0,3$  ng/l) e offre una ripresa dimensionale rapida, omogeneità meccanica e una stappatura facile. Grazie alla materia nobile, naturale ed ecosostenibile con cui è prodotto, risponde perfettamente alle esigenze di una chiusura moderna, nel rispetto dell'ambiente e della tradizione. È disponibile in diverse dimensioni, sia per vini fermi che per vini frizzanti e spumanti.