



MASILVA
WEARECORK

TAPPI SPUMANTE



I tappi MASilva sono usati da alcuni dei migliori produttori di vini spumanti del mondo. Il vino spumante richiede dei tappi che resistano ad elevate pressioni, mantengano la consistenza e la forza di aderenza ed estrazione specifica. La qualità estetica è cruciale, data l'enfasi estetica data all'imballaggio del vino.

Così come le sue caratteristiche meccaniche devono consentire al tappo di rimanere intatto durante la torsione nel momento dell'estrazione, ed essere sufficientemente affidabile da offrire un'efficace chiusura. I tappi di spumante MASilva sono composti da corpi di agglomerato, sterilizzati con il processo SARA®, e due dischi di sughero naturale nelle estremità che sono a contatto con il vino spumante.

Sono usate unicamente colle di tipo alimentare. Il corpo del tappo, la colla e i dischi rispondono a tutti i requisiti estetici e meccanici. La qualità del corpo è uniforme e la qualità estetica si riferisce solo alle rondelle di sughero naturale di una delle estremità.

M. A. Silva, Cortiças, Lda.
Rua Central das Regadas - Apartado 62
4536-902 Mozelos VFR
Portugal

phone: +351 227 471 360
mail: masilvacorticas@masilva.pt
web: masilva.pt
GPS: 40° 58' 55" N - 8° 34' 47" W

TAPPI SPUMANTE

APPLICAZIONE

Questo tappo è indicato per vini spumanti, birra e bibite carbonate.

MISURE, QUALITÀ E LAVAGGI

Sono presenti due misure standard: 48x29 mm e 48x30,5mm. In relazione alla qualità, sono presenti tre classi, in ordine discendente: "A", "B", "C". Ogni classe è definita dalla qualità estetica dei dischi all'estremità del tappo.

DURATA

I tappi da spumante sono elaborati per mantenere una chiusura efficace per vari anni di invecchiamento dei vini spumanti.

SPECIFICITÀ TECNICHE

DIMENSIONI

Lunghezza: Nominale \pm 0.5 mm

Diametro: Nominale \pm 0.3 mm

FISICHE

Umidità: 4% - 8% umidità

Recupero Dimensionale: > 96%

Massa specifica: Nominale \pm 289

kg/3 m³ \pm 40

Resistenza all'acqua bollente: senza disintegrazione

FUNZIONALI

Capacità di chiusura: senza perdita a <6 bar

Capillarità: <1 mm Torsione: \geq 35°

Tensione di taglio: \geq 6 da N/cm²

CONSERVAZIONE

Utilizzare prima di: 6 mesi (solo tappi trattati)

Umidità nella conservazione: 40% - 70% RH, non condensante

Temperatura di conservazione: 15 °C - 20 °C, 59 °F - 68 °F

Locale: Conservare i tappi in un luogo pulito, ben ventilato, senza odori e lontano da prodotti con cloro.



FLUSSO DI PRODUZIONE

MATERIA PRIMA



DECORTICA

Estrazione delle plance di sughero dalla quercia.



CONTROLLO TCA PER GC / MS



SISTEMAZIONE IN CANTIERE

Conservazione delle plance da 6 a 9 mesi su un piano di cemento.



BOLLITURA | SISTEMA DYNAVOX®

Sterilizzazione e disinfezione delle plance attraverso un Sistema di pressione di vapore.



CONTROLLO TCA PER GC / MS



SISTEMAZIONE DOPO LA BOLLITURA

Periodo di riposo dopo la vaporizzazione.



PRESELEZIONE DEL SUGHERO

Prima analisi della plance per la produzione.

PRODUZIONE



STERILIZZAZIONE | SISTEMA SARA®

Processo di vaporizzazione e sterilizzazione dei granuli di sughero.



CONTROLLO TCA PER GC / MS



AGGLOMERAZIONE

Processo di produzione di corpi agglomerate.



CONTROLLO TCA PER GC / MS



PRODUZIONE DEI DISCHETTI

Taglio del sughero sottile per i dischetti.



CONTROLLO TCA PER GC / MS



INCOLLAGGIO

Unione dei corpi agglomerati e dei dischi con colle alimentari.



CONTROLLO TCA PER GC / MS



RETTIFICA DELLE DIMENSIONI

Rettifica esatta delle dimensioni dei tappi.



LAVAGGIO | SISTEMA MASZONE®

Lavaggio e sterilizzazione.



CONTROLLO TCA PER GC / MS



ASCIUGATURA

Deumidificazione finale dei tappi.



SCELTA

Analisi dei tappi per le qualità estetiche.



TIMBRATURA

Personalizzazione della stampa dei tappi.



TRATTAMENTO

Facilitatore dell'imbottigliamento.



CONTROLLO TCA PER GC / MS



IMBALLAGGIO

Secondo le specifiche.