



AMORIM  
CORK  
ITALIA

Our world is cork



## SPARK® TOP II - TOP III NDtech

### Tappo tecnico in sughero per spumante

Technical sparkling wine cork  
stopper

Misure / Sizes  
H 48 x Ø 31 mm

Lavaggi / Washing  
NON LAVATO / UNWASHED

Classifiche / Visual grades  
EXTRA-EXTRA, EXTRA

### Note / Notes

(1) Il bilancio di carbonio di questo tappo è negativo; questo numero indica i grammi di CO<sub>2</sub> catturati lungo tutta la filiera produttiva, dalla foresta alla destinazione finale, per ogni singolo tappo / The carbon balance of this cork stopper is negative; this number states the grams of CO<sub>2</sub> captured along the whole production chain, from the forest to the final destination, for each single cork.

(2) Metodica di analisi: ISO20752 - Tappi in sughero - Determinazione del 2,4,6-tricloroanisolo rilasciabile / Analysis method: ISO20752 - Cork stoppers - Determination of releasable 2,4,6-trichloroanisole

## Caratteristiche del prodotto / Product features

### Rintracciabilità totale del processo produttivo

Produzione del corpo agglomerato a stampo, con test immediato di tenuta alla pressione

Corpo agglomerato sanificato con sistema a vapore R.O.S.A.®-FBT

Sistema a raggi X TRX-D per la rilevazione dei difetti interni delle rondelle

Trattamento di vaporizzazione delle rondelle brevettato CORK NOVA®, con elevato potere estrattivo dei composti volatili

Selezione mediante gascromatografia individuale che garantisce un contenuto di TCA rilasciabile pari o inferiore al limite di rilevanza analitico

Rimborso valore commerciale della bottiglia dopo analisi peritale in caso di esito TCA superiore ai valori massimi dichiarati

Ideale per vini spumanti con tempi di consumo oltre 36 mesi dall'imbottigliamento

Su richiesta disponibile come prodotto certificato FSC® C 100483

Total traceability of the production process

Production of the agglomerated body by moulding technique, with an immediate test of pressure sealing

Agglomerated body, sanitized with steam system R.O.S.A.®-FBT

TRX-D X-ray system for the detection of internal disks defects

Patented vaporization treatment of the disks named CORK NOVA®, with high extractive power of volatile compounds

Selection by individual gas-chromatography which guarantees a releasable TCA content equal to or less than the analytical detection limit

Refund of bottle commercial value after expert analysis in case of TCA result higher than the maximum value declared

Recommended for sparkling wines with consumption times over 36 months after bottling

Available on request as FSC® C100483 certified product

## Specifiche dimensionali / Dimensional specifications

Lunghezza	Length	l ± 0,5 mm
Diametro	Diameter	d ± 0,3 mm
Ovalizzazione	Ovalisation	≤ 0,3 mm
Dimensione granina	Granules size	3-7 mm
Quantità di sughero	Quantity of cork	min 75 %
Smusso	Chamfer	4 +/- 0,5 mm e 45°
Spessore rondelle	Discs Thickness	1.º ≥ 4,5mm; 2.º ≥ 5,5mm

## Specifiche chimico-fisiche / Chemical-physical specifications

Umidità	Moisture	4% - 9%
MVA	Apparent Density	230 - 290 Kg/m <sup>3</sup>
Tenore in polvere	Dust content	≤ 1,5 mg/tappo-cork
Forza di estrazione media	Average extraction force	5 - 20 daN
TCA <sup>(2)</sup>	TCA	≤ 0,5 ng/l
Momento di torsione massimo	Maximum torque	≥ 35 daN.cm
Angolo massimo di torsione	Maximum torsion angle	≥ 35°
Tenuta alla pressione	Pressure tightness	max 6 bar

CO<sub>2</sub> balance<sup>(1)</sup> -562



---

## Modalità di confezionamento /

### Packaging specifications

---

#### **Sacchi in polietilene sigillati, idonei all'uso alimentare, in scatole di cartone.**

Sealed polyethylene bags, suitable for food use, inserted in cardboard boxes.

---

## Raccomandazioni per l'utilizzatore /

### Recomentations to the user

---

#### **SCELTA E STOCCAGGIO DEI TAPPI / SELECTION AND STORAGE OF CORK STOPPERS**

• **Utilizzate sempre tappi con un trattamento superficiale adatto al tipo di bevanda, al processo di imbottigliamento e alla bottiglia selezionata.** Always use stoppers with a surface treatment suitable for the type of beverage, bottling process and selected bottle.

• **Amorim può definire la dimensione ottimale del tappo valutando il profilo interno del collo della bottiglia, le caratteristiche del vino e le condizioni di imbottigliamento.** Amorim can calculate the required cork size by studying the internal profile of the bottleneck, the characteristics of the wine and the corking conditions.

• **Si raccomanda di non lasciare sacchetti aperti con i tappi residui e di utilizzare i tappi entro la data riportata in etichetta.** It is recommended not to leave open bags with surplus cork stoppers and to use the caps by the date shown on the label.

• **Conservate i tappi di sughero nelle confezioni originali, in locali ben ventilati con temperatura controllata compresa tra 15°C e 25°C e umidità dal 50% al 70%.** Store the cork stoppers in their original packages, in a well-ventilated room with controlled temperature between 15°C and 25°C and 50% to 70% humidity.

#### **CONDIZIONI DI IMBOTTIGLIAMENTO / CORKING CONDITIONS**

• **Assicuratevi di rimuovere la polvere dalla linea prima dell'imbottigliamento.** Ensure any dust its removed before corking.

---

#### **CONFORMITÀ ALIMENTARE / FOOD STANDARDS COMPLIANCE**

• **Tutti i prodotti Amorim Cork sono conformi alle normative e alla legislazione vigenti (Nazionale, Europea e FDA - Food and Drug Administration) per i prodotti a contatto con gli alimenti.** All Amorim Cork products comply with existing regulations and legislation (European and FDA - Food and Drug Administration) for products in contact with foods.

---

info line: 0438 394971 int.3

[www.amorimcorkitalia.com](http://www.amorimcorkitalia.com)

Vi preghiamo di verificare sul nostro sito web lo stato di aggiornamento delle specifiche in vostro possesso almeno con cadenza annuale, in quanto ci riserviamo di effettuare modifiche senza preavviso. / Please check on our website the update status of the specification, also available on our website, as we reserve the right to implement product changes without prior notice.

---

• **Riducete al minimo l'umidità all'interno del collo di bottiglia.** Minimise moisture on the inside of the bottleneck.

• **Assicuratevi che l'inserimento del tappo sia il più rapido possibile e che il sughero sia compresso lentamente, ad un diametro non inferiore a 15,5 mm.** Ensure that insertion of the cork is a quick as possible and that the cork is compressed smoothly, to a diameter no less than 15,5 mm.

• **Assicuratevi della corretta profondità di inserimento del tappo e della presenza di un adeguato spazio di testa in rapporto al tipo di vino / bottiglia.** Make sure that the cork is inserted with a correct depth and that the head space is adequate in relation to the type of wine / bottle.

• **Per evitare la formazione di polvere, non lasciate i tappi residui nell'alimentatore.** Don't leave the cork stoppers in the feeder as to avoid dust.

• **La creazione del vuoto in bottiglia è essenziale al fine di evitare eccessive pressioni interne.** A vacuum must be created in order to prevent internal pressures.

#### **MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO / EQUIPMENT MAINTENANCE**

• **Mantenete le ganasce del tappatore libere da graffi e segni di usura e garantite e pulite regolarmente tutte le superfici di movimentazione del tappo con prodotti privi di cloro.** Maintain the corker jaws free of nicks and signs of wear and clean all cork-handling surfaces regularly with chlorine-free products

• **Assicuratevi che la tappatrice funzioni senza scosse, soprattutto durante la compressione.** Ensure that the corking machine operates smoothly, especially during compression.

• **Garantite il corretto attrezzaggio dell'impianto, in funzione della tipologia di tappo usato, e verificate il corretto allineamento del pistone e dell'anello di posizionamento.** Ensure the equipment is suited to the cork and bottle used and check the proper alignment of plunger and location ring.

#### **STOCCAGGIO E TRASPORTO DEL VINO / STORAGE AND TRANSPORT OF WINE**

• **Dopo l'imbottigliamento, le bottiglie devono essere conservate in posizione verticale per almeno 10 minuti.** After bottling, the bottles should be kept in an upright position for at least 10 minutes.

• **Mantenete la cantina priva di insetti; le condizioni ideali di conservazione delle bottiglie sono tra 15 e 25°C ed umidità del 50 - 70%.** Keep the wine cellar free of insects; ideal bottle storage conditions are 12°-18°C at 50-70% humidity.

• **Le bottiglie devono essere trasportate in posizione verticale.** Bottles should be transported in an upright position.

---

#### **IDENTIFICAZIONE IMBALLAGGIO / PACKAGING IDENTIFICATION**

**in accordo con il D.Lgs. 116/20 e la Decisione della Commissione del 28 gennaio 1997** / according to Commision Decision of january, 28 1997

• FOR51 / SUGHERO / raccolta differenziata dedicata

---

R.2/10-2024