

Xpür 
by Amorim Cork

**Neutralità
aumentata** per
i tappi di sughero
microgranulati

AMORIM
CORK

Sustainable by nature



La tecnologia CO₂ supercritica più ecologica e più efficace al mondo contro il TCA per i tappi microgranulati

-75%
di energia

rispetto
alla tecnologia
convenzionale

-90%
di CO₂

rispetto
alla tecnologia
convenzionale

Xpür® è la più recente tecnologia di estrazione con fluido supercritico all'avanguardia, con eccellenti credenziali di sostenibilità.

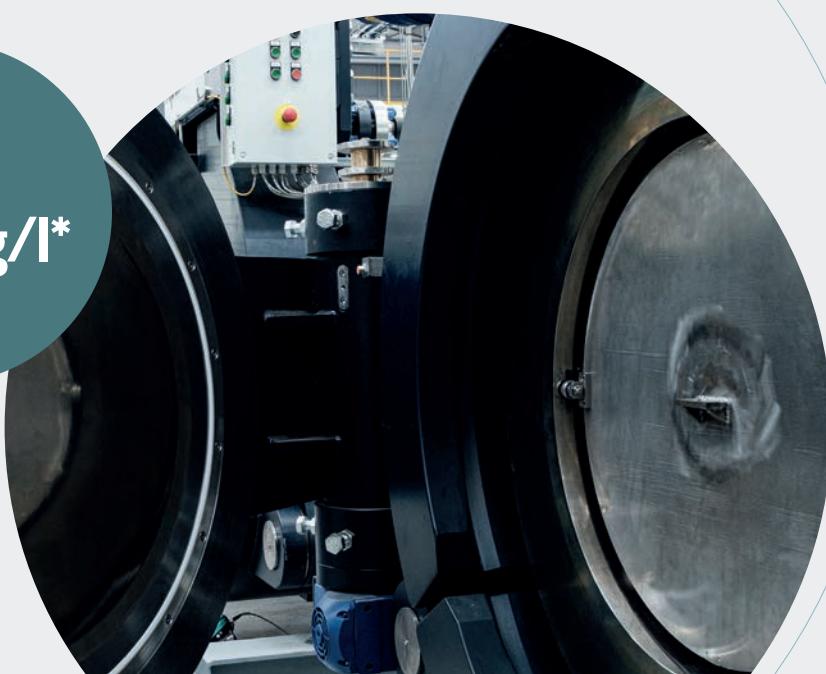
Questo processo innovativo consente di rimuovere il TCA e altre molecole di alterazione sensoriale eventualmente presenti nei granuli, senza compromettere le proprietà naturali del sughero, come la sua stabilità strutturale.

A livello molecolare, le caratteristiche elastiche e fisico-mecaniche del sughero rimangono intatte, senza la necessità di utilizzare componenti artificiali.

Xpür® fa sì che il TCA e gli altri prodotti off-flavours appartengano al passato, presentando al contempo un'impronta ambientale superiore con un minore impatto sul pianeta.

TCA
≤0,3ng/l*

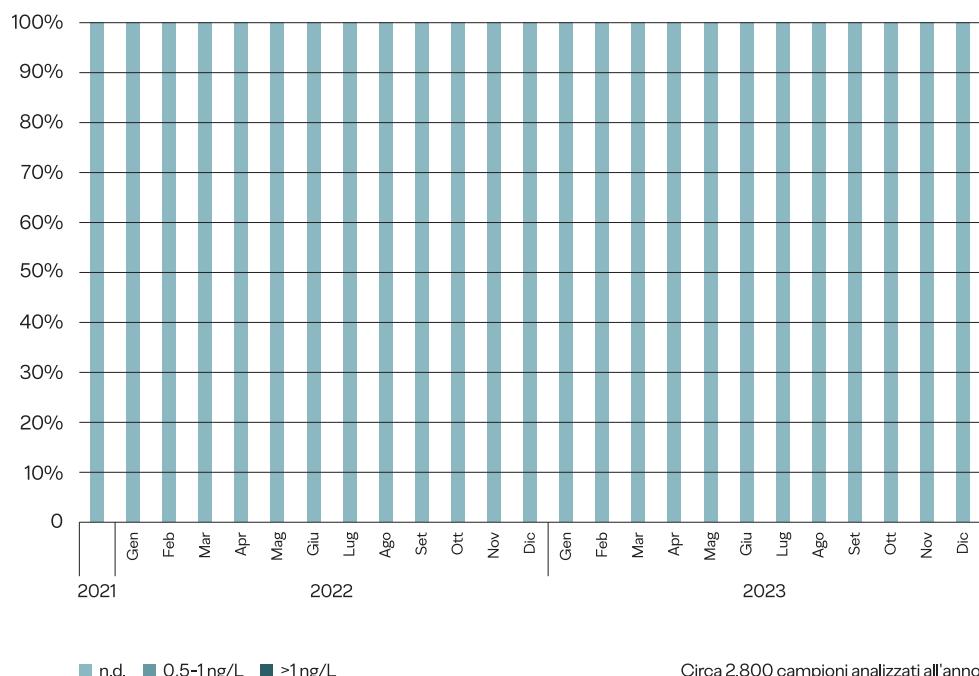
* Contenuto di TCA rilasciabile pari o inferiore al limite di rilevamento di 0,3 ng/L; analisi eseguita secondo un metodo interno basato sulla norma ISO 20752.



Estrazione di TCA e altri composti organici volatili nocivi

Valori di TCA individuali sui tappi Xpür®

Xpür® rimuove il TCA e altri hanisoli (TeCA, PCA e TBA), ma anche centinaia di molecole volatili e semivolatili, tra cui i composti fenolici che esistono nei granuli di sughero.

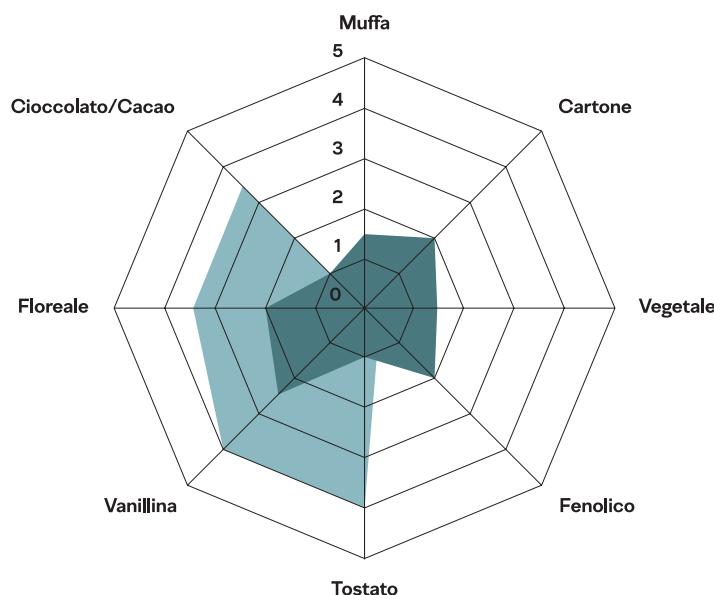


■ n.d. ■ 0,5-1 ng/L ■ >1 ng/L

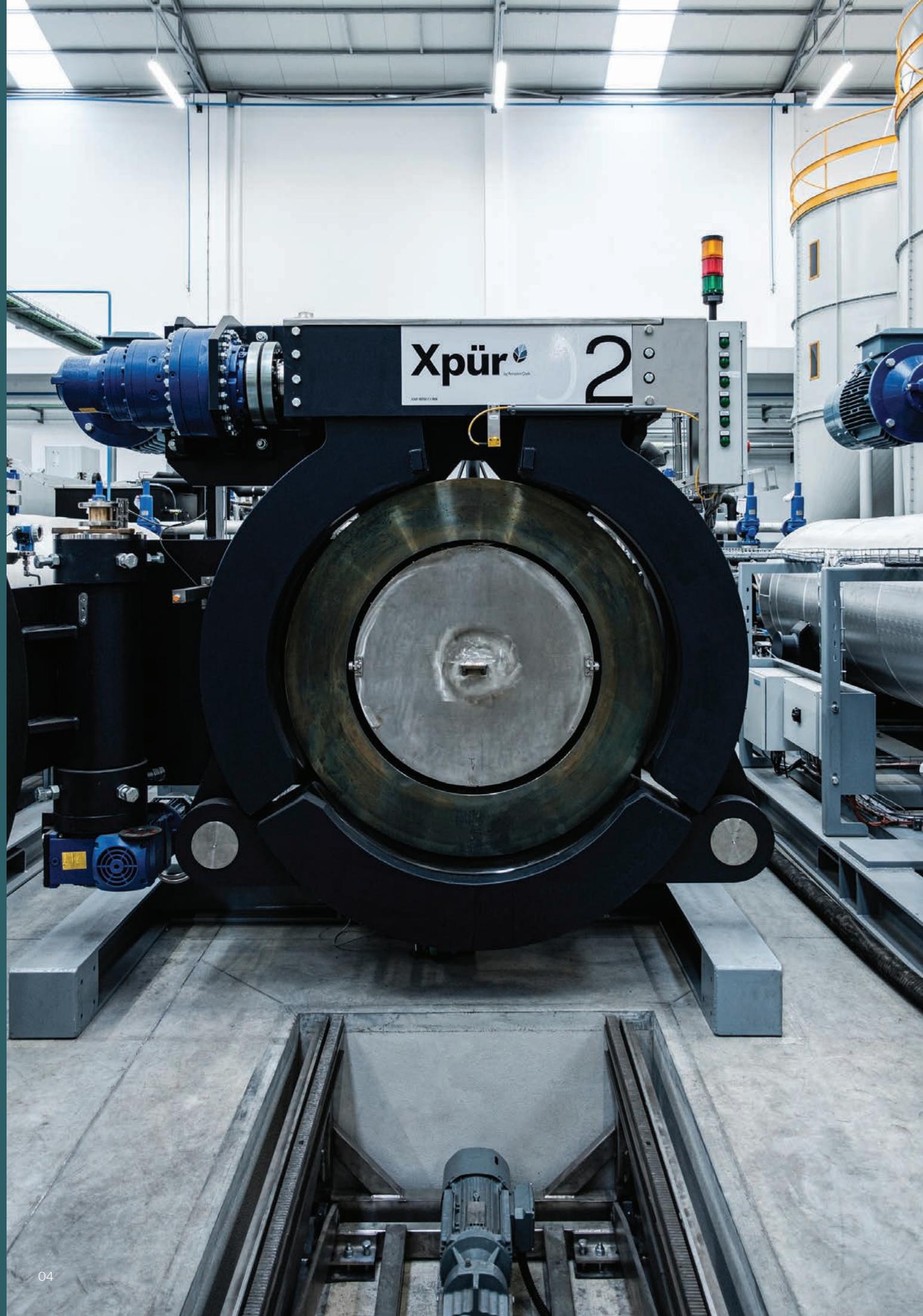
Circa 2.800 campioni analizzati all'anno

Neutralità sensoriale

Eliminando i composti indesiderati dai microgranuli di sughero, si garantisce la massima neutralità sensoriale del sughero.



■ Trattati con Xpür® ■ Non trattato



Senza microsfere. Migliori prestazioni.

Seguendo la strategia di innovazione e sviluppo continuo che fa parte del DNA di Amorim Cork, sono stati lanciati i modernissimi tappi microgranulati Xpür® e Qork®.

Ideali per preservare nel tempo la freschezza e la qualità intrinseca del vino, Xpür® e Qork® agevolano l'estrazione e offrono la più alta percentuale di sughero di tutti i tappi microgranulati: 98% di sughero (in volume) o 82% (in peso), senza bisogno di utilizzare le microsfere.

Questo carico chimico controllato garantisce una maggiore neutralità sensoriale e un'evoluzione più positiva del vino in bottiglia.

Con prestazioni TCA non rilevabili, mantenendo intatte le caratteristiche fisico-mecaniche del sughero, questi tappi vantano il miglior equilibrio di CO₂ di qualsiasi tappo microgranulato.

Funzionale, accessibile e con credenziali di sostenibilità impeccabili, Xpür® e Qork® portano sul mercato una consistenza perfetta e la massima qualità.



Informazioni aggiuntive
sul potenziale di sequestro del carbonio

Prestazioni fisico-meccaniche

Forze di estrazione controllate a livelli confortevoli

La densità controllata dei tappi di sughero Xpür® e Qork® contribuisce a migliorare le prestazioni delle macchine imbottigliatrici riducendo le sollecitazioni sulle ganasce e massimizzando in tal modo la loro durata. Questo porta a una maggiore efficienza dei processi produttivi e a una qualità costante dei prodotti.

PARAMETRI	XPÜR®	QORK®
DIMENSIONI (mm)	44 x 24 mm	44 x 24 mm
DENSITÀ (kg/m³)	265 to 290	240 to 260
ASSORBIMENTO (%)	16	19
RECUPERO (%)	≤ 98%	≤ 98%
FORZA DI COMPRESSIONE (n/cm²)	15	17
FORZA DI ESTRAZIONE (DaN)	21	21

Esempio basato su uno studio condotto per testare le prestazioni fisico-meccaniche di diversi tappi di sughero.

n = 100

Una densità controllata di tappi Xpür® e Qork® conduce alla massimizzazione della durata di vita delle ganasce nelle macchine bottigliatrici.

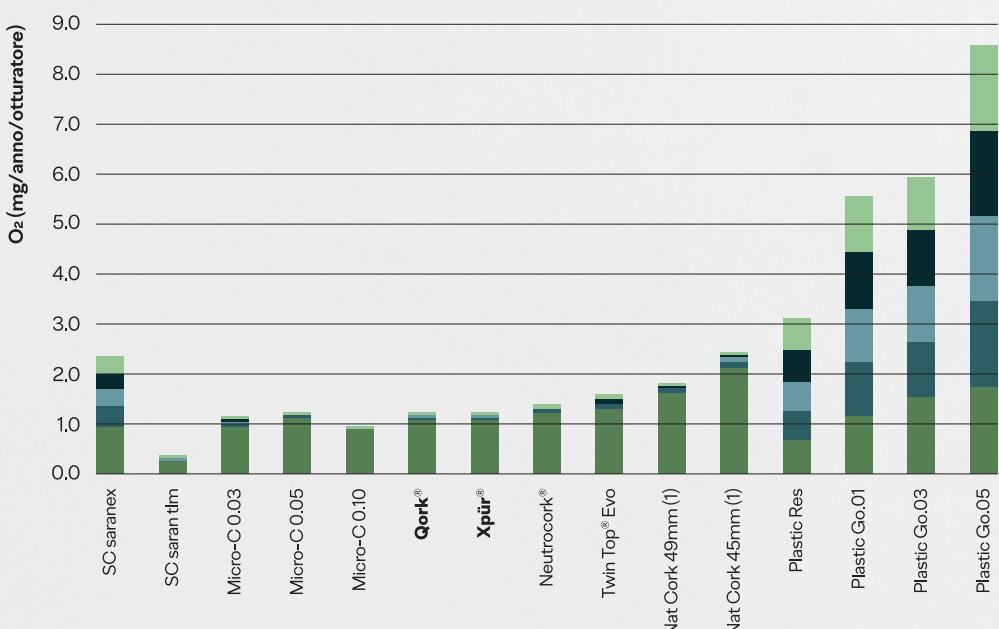
Ingresso di ossigeno

Prestazioni costanti tra le bottiglie

Xpür® e Qork® presentano caratteristiche altamente performanti che offrono un controllo completo sull'ingresso dell'ossigeno (OIR + OTR), rendendoli ideali per preservare la freschezza e l'aroma dei vini, garantendo un invecchiamento uniforme da bottiglia a bottiglia.

Ingresso di ossigeno

Confronto a 60 mesi tra diverse chiusure



L'ingresso di ossigeno in ogni chiusura è stato determinato con un metodo interno basato su un metodo di revisione scientifica sviluppato da LOPES, P.; SAUCIER, C.; TEISSEDRE, P.L.; GLORIES, Y. Impatto della posizione di stoccaggio sull'ingresso di ossigeno attraverso diversi tappi nelle bottiglie di vino. J. Agric. Food Chem. 2006, 54, 6741-6746.
Convalidato da Campden BRI.



7 motivi per scegliere

Xpür[®]

by Amorim Cork



Tecnologia supercritica



TCA non rilevabile



Basso carico chimico



Bassa densità



Livelli di permeabilità



Prestazioni sensoriali



Performance di sostenibilità



**Xpür® è un prodotto
completamente sostenibile,
un'impronta di carbonio negativa
cradle-to-gate, attestato
da una valutazione del ciclo di vita.**





Il tappo microgranulato neutralità aumentata

Con una tecnologia all'avanguardia, Xpür® ha il 98% di sughero in volume e l'82% in peso, offrendo una grande stabilità strutturale, unite a credenziali di sostenibilità impeccabili, garantendo prestazioni TCA non rilevabili.



Fisico - meccanico

Lunghezza (l)	Diametro (d)
l ± 1,0 mm	d ± 0,4 mm
Ovalizzazione	Umidità
≤ 0,3 mm	2% – 8%
Peso specifico	
240 – 320 Kg/m³	
Forza di estrazione	
15 – 40 daN	

Chimica

Contenuto di perossido	≤ 0,1 mg/tappo
Contenuto di polvere	≤ 2 mg/tappo
SPME GC / MS / ECD	
2,4,6 - Tricloroanisolo (TCA)	< 0,3 ng/L (*)

Ingresso di ossigeno (mg di O₂)

OIR (nei primi 6 mesi)	
44 mm	1,20 mm
49 mm	1,10 mm
OTR (da 6 mesi a 5 anni)	
44 mm	0,04 mm
49 mm	0,07 mm

Bilancio di CO₂

-395 g/tappo

* Contenuto di TCA rilasciabile pari o inferiore al limite di rilevazione di 0,3 ng/L; analisi eseguita secondo un metodo interno basato sulla norma ISO 20752.



Il tappo microgranulato più sostenibile al mondo

Dotato dell'innovativa tecnologia Xpür®, Qork® garantisce una pulizia robusta e ancora più profonda della struttura cellulare del sughero, pur mantenendo le sue proprietà naturali, fornendo una prestazione di TCA non rilevabile. **Con un legante realizzato con polioli 100% vegetali**, è il tappo di sughero microgranulato più sostenibile e avanzato al mondo.



Fisico - meccanico

Lunghezza (l)	Diametro (d)
l ± 1,0 mm	d ± 0,4 mm
Ovalizzazione	
≤ 0,3 mm	2% – 8%
Peso specifico	
240 – 320 Kg/m³	
Forza di estrazione	
15 – 40 daN	

Chimica

Contenuto di perossido
≤ 0,1 mg/tappo
Contenuto di polvere
≤ 2 mg/tappo
SPME GC / MS / ECD
2,4,6 - Tricloroanisol (TCA)
≤ 0,3 ng/L (*)

Ingresso di ossigeno (mg di O₂)

OIR (nei primi 6 mesi)	
44 mm	1,00 mm
49 mm	1,10 mm
OTR (da 6 mesi a 5 anni)	
44 mm	0,04 mm
49 mm	0,07 mm

Bilancio di CO₂

≈ -395 g/tappo

* Contenuto di TCA rilasciabile pari o inferiore al limite di rilevazione di 0,3 ng/L; analisi eseguita secondo un metodo interno basato sulla norma ISO 20752.

RACCOMANDAZIONI PER L'UTILIZZATORE

SCELTA E STOCCAGGIO DEI TAPPI

Amorim può definire il diametro ottimale del tappo valutando il profilo interno del collo della bottiglia, le caratteristiche del vino e le condizioni di imbottigliamento.

Ordinate i tappi di sughero per un uso immediato. Il prodotto può essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di fabbricazione, se le condizioni di conservazione sono rispettate.

Conservate i tappi di sughero nelle loro confezioni originali, in una stanza ben ventilata con temperatura controllata compresa tra 15°C e 25°C e umidità dal 50% al 70%.

Non lasciare scatole e/o sacchetti aperti con i tappi residui.

CONDIZIONI DI IMBOTTIGLIAMENTO

Assicuratevi di rimuovere la polvere dalla linea prima dell'imbottigliamento.

Assicuratevi che il sughero sia compresso lentamente, ad un diametro non inferiore a 15,5 mm.

Assicuratevi che l'inserimento del tappo sia il più rapido possibile.

Per i colli di bottiglia standard, il sughero deve essere inserito a 1 mm sotto al raso bocca.

Riducete al minimo l'umidità all'interno del collo di bottiglia.

Lo spazio di testa deve essere di almeno 15 mm a 20°C.

Per evitare la formazione di polvere, non lasciate i tappi residui nell'alimentatore.

Utilizzate sempre tappi con un trattamento superficiale adatto al tipo di bevanda, al processo di imbottigliamento e alla bottiglia selezionata.

La creazione del vuoto in bottiglia è essenziale al fine di evitare eccessive pressioni interne.

Fare sempre riferimento alla versione più recente, poiché il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto e/o alla tecnologia senza preavviso.

MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO

Assicurarsi che tutta la polvere venga rimossa utilizzando un'aspirazione adeguata, in particolare prima di inserire il tappo di sughero.

Mantenere le ganasce del tappatore prive di scaliture e segni di usura.

Assicurare il corretto allineamento del pistone e dell'anello di centraggio.

Assicurarsi che la tappatrice funzioni in modo fluido, soprattutto durante la compressione.

Pulire regolarmente tutte le superfici con prodotti privi di cloro.

Assicurarsi che l'attrezzatura sia adatta al tappo e alla bottiglia utilizzati.

STOCCAGGIO E TRANSPORTO DEL VINO

Dopo l'imbottigliamento, le bottiglie devono essere conservate in posizione verticale tra i 5 e i 10 minuti.

Le condizioni ideali di conservazione delle bottiglie sono tra i 12 e i 18°C ed umidità del 50 – 70%.

Mantenete la cantina priva di insetti.

Le bottiglie dovrebbero essere trasportate in posizione verticale.

Il prodotto non deve essere conservato in un luogo esposto alla luce solare, a temperature eccessivamente elevate o a diretto contatto con il terreno.

