



Los tapones de corcho NATURAL son los más biológicos, los de mayor calidad y naturalmente los más comercializados por M.A.SILVA.

El proceso de producción de estos tapones está sujeto a diferentes tecnologías patentadas y galardonadas, con el compromiso de máxima calidad y garantía de TCA no detectable. Destacados como referencia mundial, son la mejor opción para los vinos más exigentes.

TECNOLOGÍAS



DYNVOX®

Esterilización y vaporización de la materia prima



SARA ADVANCED®

Extracción de los compuestos volátiles y la homogeneización sensorial



ONEBYONE®

Análisis automatizado de los tapones de corcho uno por uno



MASZONE®

Esterilización y eliminación de los microorganismos



The mark of
responsible forestry
Products are available
as FSC® certified on
request

Disponemos de productos certificados FSC® (FSC – C009204).

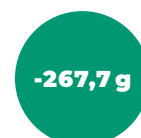
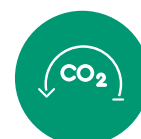
SOSTENIBILIDAD

TODO POR EL MEDIOAMBIENTE

Nuestras acciones se demuestran por medio de la calidad de nuestros tapones, las alianzas que construimos, las cifras que presentamos y nuestra contribución a un mundo cada vez más verde.

HUELLA DE CARBONO NEGATIVA

Estudio realizado por KPMG según el eje estratégico de sostenibilidad del Grupo.

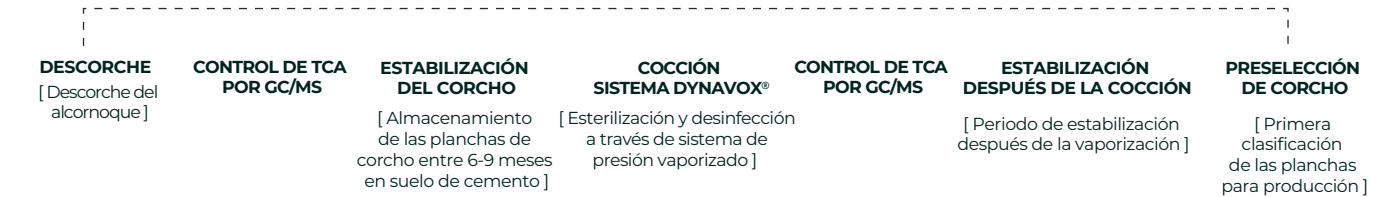


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

APLICACIÓN Los tapones de corcho natural pueden y deben utilizarse en todo tipo de vinos, independientemente del periodo de envejecimiento y formato de la botella.		FÍSICAS Humedad Recuperación Dimensional		4% – 8% > 90%
DIMENSIONES Largura Diámetro Ovalización		FUNCIONALES Fuerzas de Extracción Capacidad de sellado Capilaridad		15daN<Fe<40daN sin fugas a 1,5 bar < 1 mm
		ALMACENAMIENTO Utilizar antes de Humedad Temperatura		6 meses 40% – 70% RH 15°C – 20°C 59°F – 68°F
		Ubicación		Almacenar los tapones en un lugar limpio, bien ventilado, sin olores y alejados de productos con cloro.

FLUJO DE PRODUCCIÓN

Materia Prima



Producción



Personalización y Embalaje

