



I tappi di sughero NATURALE sono i più biologici, i più pregiati e naturalmente i più commercializzati da M.A.SILVA.

Il processo di produzione di questi tappi è soggetto a diverse tecnologie brevettate e premiate, con l'impegno di garantire la massima qualità e la non rilevabilità del TCA. Evidenziati come riferimento mondiale, sono la migliore opzione per i vini più esigenti.

TECNOLOGIE



DYNVOX®

Sterilizzazione e la vaporizzazione della materia prima



SARA ADVANCED®

Estrazione dei volatili e l'uniformità sensoriale



ONEBYONE®

Analisi individuale dei tappi



MASZONE®

Sterilizzazione e l'eliminazione dei microrganismi



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

Possiamo fornire prodotti certificati FSC® (FSC – C009204) su richiesta.

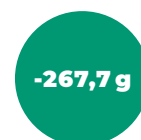
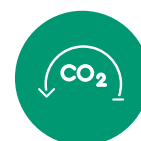
SOSTENIBILITÀ

TUTTO PER L'AMBIENTE

La qualità dei nostri tappi di sughero, le partnership che costruiamo, i numeri che presentiamo e il nostro contributo ad un mondo sempre più verde sono la prova della nostre azioni.

IMPRONTA DI CARBONIO NEGATIVA

*Studio condotto da KPMG secondo l'asse strategico di sostenibilità del Gruppo.



SPECIFICITÀ TECNICHE

APPLICAZIONE

I tappi di sughero naturali possono e devono essere usati in tutti i tipi di vini, indipendentemente dal periodo di invecchiamento e formato della bottiglia.

SIZES

Lunghezza Nominale $\pm 0,7$ mm
 Diametro Nominale $\pm 0,5$ mm
 Ovalizzazione $\leq 0,7$ mm

FISICHE

Umidità 4% - 8%
 Recupero Dimensionale > 96%

FUNCIONAIS

Forze di Estrazione 15daN<Fe<40daN
 Capacità di chiusura Senza perdita a 1,5 bar
 Capillarità < 1 mm

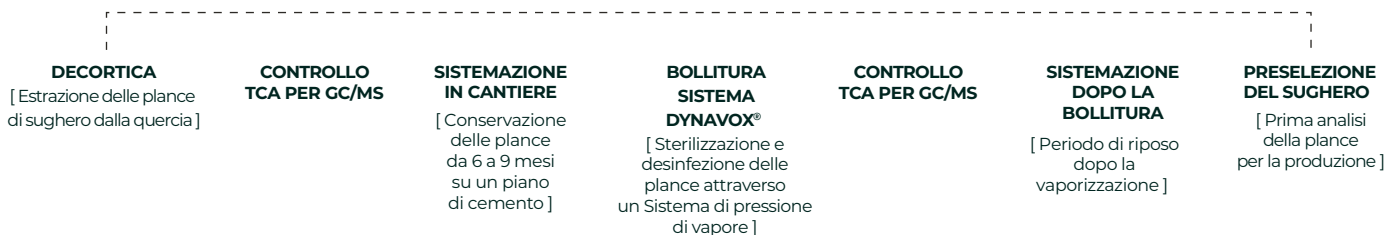
CONSERVAZIONE

Utilizzare 6 mesi
 Umidità 40% - 70% RH
 Temperatura 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



Produzione



Personalizzazione e Imballaggio

