

NDtech[®]

*Il primo tappo di sughero naturale al mondo con TCA non rilevabile**





SICUREZZA DI ECCELLENZA

IL MIGLIOR TAPPO DA VINO AL MONDO,
OGGI SEMPLICEMENTE PERFETTO

Amorim è orgogliosa di presentare **NDtech**, una tecnologia di screening per il controllo di qualità individuale sui tappi di sughero naturale, in grado di assicurare il primo tappo di sughero naturale al mondo con TCA non rilevabile*.

Un traguardo innovativo che offre innumerevoli vantaggi per i viticoltori i quali possono ora utilizzare il sommo custode del vino, il sughero naturale, senza temere alcuna contaminazione da tricloroanisolo e con un livello di qualità senza precedenti, trattato con un processo unico al mondo in grado di eliminare in modo estremamente efficace il rischio di contaminazione del sughero e di assicurare in modo certo che gli eventuali residui di TCA non superino la soglia di rilevamento pari a 0,5 nanogrammi/litro*.

Questa nuova e avanzata tecnologia di screening si aggiunge ai già esistenti metodi di prevenzione, trattamento e controllo della qualità di Amorim, che includono i sistemi brevettati di trattamento ROSA Evolution, utilizzati nel corso della produzione di tutti i tappi di sughero.

Il risultato è la certezza di una performance sensoriale assolutamente perfetta di ogni singolo tappo.

—
Controllo della qualità
individuale per i tappi
di sughero naturale
—

PRESERVAZIONE DELL'INTEGRITÀ DEL SUGHERO E DEL VINO

LE STRAORDINARIE
CARATTERISTICHE FISICHE E
MECCANICHE DEL SUGHERO
NATURALE, PER POTER
CUSTODIRE ALLA PERFEZIONE I
VINI PIÙ RAFFINATI, RICHIEDONO LA
PRESERVAZIONE DELL'INTEGRITÀ
DI QUESTO DONO DELLA NATURA

Nessun produttore di tappi era mai riuscito, fino a questo momento, nell'intento di assicurare un controllo qualità sui tappi di sughero naturale capace di favorire l'eliminazione del TCA al di sotto della soglia di rilevamento in modo omogeneo e individuale per ogni singolo pezzo.

Nulla batte il sughero naturale nell'offrire il migliore sigillo ai vini più raffinati. Le sue proprietà elastiche garantiscono un sigillo inviolabile, mentre la sua struttura cellulare ospita una miscela unica di ossigeno e composti fenolici che consente il corretto invecchiamento del vino in bottiglia rinforzandone le proprietà antiossidanti e offrendo le qualità distintive apprezzate dagli amanti del vino di tutto il mondo.

Le straordinarie caratteristiche naturali del sughero, uniche in natura, sono del tutto inimitabili dalle chiusure realizzate con materiali artificiali, come i tappi in plastica o i tappi a vite in alluminio, i quali, anzi, alimentano il rischio di difetti del vino quali l'ossidazione e la riduzione.

Ma come qualunque altro prodotto, anche il sughero può essere colpito da malattie. In particolare, il fattore di contaminazione più grave è costituito dall'eventuale presenza del composto chimico naturale TCA (2, 4, 6 -tricloroanisolo), presente anche in molti altri contesti, compresi acqua potabile, caffè, birra, verdura, frutta, legno e terra. Un composto che, se non opportunamente eliminato dal sughero, rischia di danneggiare le caratteristiche organolettiche del vino causando il celebre "sentore di tappo".

Grazie ai progressi della scienza e all'innovazione tecnologica dell'industria del sughero è stato possibile eliminare progressivamente la presenza di TCA nel sughero

Amorim, il maggiore produttore di sughero al mondo, ha sempre agito in prima linea in tale processo, attraverso l'applicazione di rigorosi standard di produzione e di metodi

di controllo della qualità certificati che seguono lo stesso protocollo di campionamento statisticamente rilevante utilizzato dalle forze armate statunitensi.

Ndtech costituisce l'ultimo passo di questo processo ed è la tecnologia più efficace e d'avanguardia per eliminare il TCA, basata sull'impiego di una gascromatografia individuale in grado di identificare in modo infallibile la presenza di TCA all'interno di ogni singolo tappo prodotto e di assicurare quindi l'immissione nel mercato esclusivamente di tappi con una presenza di TCA al di sotto del limite di rilevabilità di 0,5 ng/l* (in conformità con la norma ISO 20752).

Il livello di precisione necessario a soddisfare questo standard è sorprendente, dato che 0,5 ng/l equivalgono ad una goccia d'acqua in 800 piscine olimpioniche.

La tecnologia **NDtech** rappresenta all'interno dell'industria del sughero un'innovazione senza pari e promette di rivoluzionare in modo sensibile il settore del *packaging* del vino.

—
Primi tappi
di sughero naturale
con TCA non rilevabile*
—

UNA PROTEZIONE AFFIDABILE

IL SUGHERO NATURALE
COSTITUISCE LO STANDARD DI
RIFERIMENTO PER I MIGLIORI
VINI AL MONDO

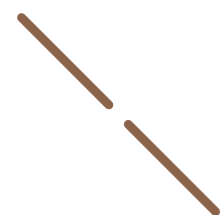
NDtech è il risultato di un importante investimento in Ricerca e Sviluppo che Amorim ha fatto per cinque anni per un importo pari a 10 milioni di euro.

La tecnologia sviluppata è stata realizzata da Amorim in collaborazione con un'azienda specializzata con sede a Cambridge, nel Regno Unito.

Il nuovo macchinario per cromatografia rapida è in grado di analizzare ogni sughero in pochi secondi, superando di gran lunga i tempi di controllo dei macchinari già esistenti, per i quali sono necessari fino a 14 minuti per ciascun gruppo di sugheri.

La tecnologia di screening ad alta precisione è in grado di rilevare qualunque sughero con una soglia di TCA superiore a 0,5 nanogrammi per litro* (parti per trilione), che verrà automaticamente rimosso dal processo di produzione.

Di conseguenza, tutti i tappi di sughero processati con la tecnologia **NDtech** non hanno TCA rilevabile*.



—
Nuova tecnologia
ad alta precisione
—
Analizza ogni sughero
in pochi secondi
—





Indirizzo **Amorim Cork Italia, S.p.A. Unipersonale**
Via Camillo Bianchi, 8
31015 Conegliano (TV)
Italia

Telefono **+ 39 (0) 0438/394971**

Fax **+ 39 (0) 0438/699970**

E-mail **mail.acit@amorim.com**

Sito web **www.amorimcorkitalia.com**

Twitter **@100percentcork**