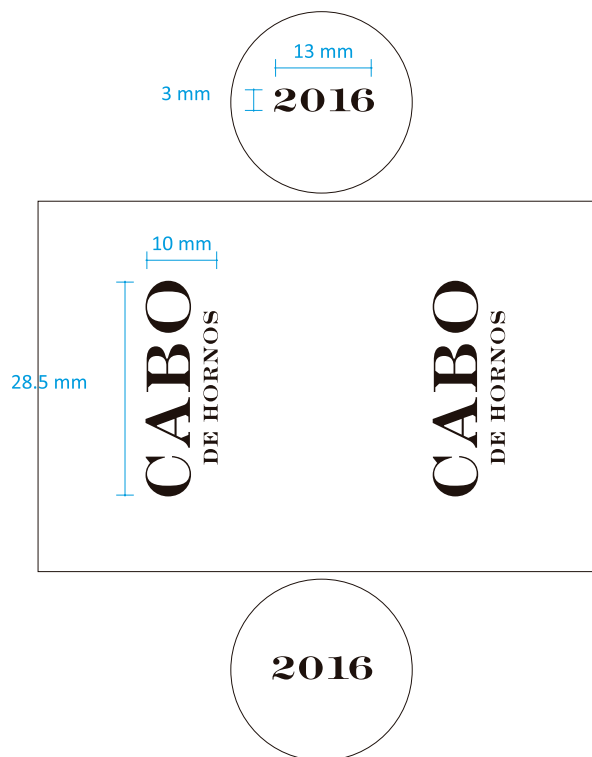




**Zona / País** Genérico  
**Importador** Genérico

**Código** V2008720  
**Descripción** CORCHO\_NAT-CABO\_HORNO-2016-FLOR ESPECIAL-49X25-NDTECH  
**Línea** Altair  
**Formato** 750

**Fecha** 10/10/17



**Medidas (ancho x alto)** 49 x 25 mm.

**Material:** Corcho Flor Especial NDTECH

**Impresión:** Tinta

**Color:** Lavado 101

**Colores**



Negro

# NDtech

The world's first TCA-taint free natural cork\*

Lavado Light

Lavado 101

Lavado Clean 0



NDtech<sup>®</sup>  
by Amorim

NDtech<sup>®</sup>  
by Amorim

NDtech<sup>®</sup>  
by Amorim

## Corchos Naturales NDTech - Twin-Top EVO - Neutrocork Premium



### Objetivos de Bolsa Poli Aluminio

- ✓ Evita contaminaciones medioambientales
- ✓ Transporte
- ✓ Bodega
- ✓ Alta resistencia a la manipulación



# NDtech<sup>®</sup>

*El primer tapón de corcho natural del mundo con garantía de TCA no detectable\**

\*el contenido de TCA que se libera es inferior al límite de cuantificación de 0,5 ng/l; análisis realizados conforme a la norma ISO 20752.



# EL MEJOR TAPÓN DE VINO DEL MUNDO ES AHORA AÚN MEJOR

Amorim presenta **NDtech**, una tecnología de análisis individualizado de control de calidad, concebida para los tapones de corcho natural, capaz de garantizar el primer tapón de corcho natural del mundo con TCA no detectable\*.

## RECOMENDACIONES PARA EL UTILIZADOR

### Selección y almacenaje de los tapones

Amorim puede recomendar el calibre del tapón más adecuado a través del estudio del perfil interno del cuello de la botella, de las características del vino y de las condiciones de encochado.

Efectúe el pedido de sus tapones para una utilización inmediata o a corto plazo. No exceder los 6 meses tras la fecha de fabricación.

Almacenar los tapones, en sus embalajes originales, en local bien ventilado, con temperatura controlada entre 15° y 25° C y humedad entre 50% y 70%.

No deje las cajas y/o sacos abiertos con restos de tapones.

### Condiciones de encochado:

Asegurar que la máquina está limpia y exenta de partículas.

Asegúrese de que el corcho se comprime suavemente, con un diámetro no inferior a 15,5 mm.

Asegurar que la inserción del tapón se efectúe lo más rápidamente posible.

Asegurar que la inserción del tapón debe introducirse hasta 1 mm por debajo de la parte superior del cuello.

Minimizar el grado de humedad en el interior del cuello de la botella.

El espacio entre el tapón y el vino debe ser, como mínimo, de 15 mm, a una temperatura de 20°C.

No deje los tapones en el alimentador para evitar polvo.

Utilice siempre tapones con un tratamiento de superficie adecuado para el tipo de bebida, embotellado y botella seleccionada.

Es necesario hacer el vacío para evitar presiones internas.

### Mantenimiento del equipo:

Las mordazas no deben presentar muescas ni señales de desgaste.

Asegurar la correcta alineación del émbolo y el cono centrador.

Asegurar que la máquina de encochar trabaja uniformemente, especialmente durante la compresión.

Limpiar con regularidad todas las superficies que entran en contacto con el tapón, con productos exentos de cloro.

Asegurar que el equipo está ajustado al tapón y a la botella en uso.

### Almacenaje y transporte del vino:

Después del embotellado, mantener las botellas en posición vertical durante, como mínimo, 10 minutos.

Las condiciones ideales de almacenamiento son: 12°C a 18°C de temperatura y 50% a 70% de humedad.

Mantener la bodega sin insectos.

Las botellas deben ser transportadas en posición vertical.

No almacenar en instalaciones en las que exista exposición a la luz solar, un ambiente caluroso, ni en contacto directo con el suelo.

ENSAYOS	CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
FÍSICO — MECÁNICOS	LONGITUD (l)	$l \pm 1,0$ mm
	DIÁMETRO (d)	$d \pm 0,5$ mm
	OVALIDAD	$\leq 0,7$ mm
	HUMEDAD	4% — 8%
	FUERZA DE EXTRACCIÓN	20 — 40 daN
QUÍMICOS	CONTENIDO EN PERÓXIDOS	$\leq 0,1$ mg/tapón
	CONTENIDO EN POLVO	$\leq 3$ mg/tapón
	2, 4, 6 - TRICLOROANISOL (TCA)	$< 0,5$ ng/L*
VISUALES	CLASE VISUAL (1)	Referencia $\geq -5\%$
OTR** (tasa de transferencia de oxígeno)	60 MESES	2,8 mg/tapón
	36 MESES	2,7 mg/tapón
	24 MESES	2,6 mg/tapón

(1) desviación con relación a la muestra de referencia  
Métodos de muestreo de tapones conforme a la norma ISO 2859 — Produtos Corcheros

\*el contenido de TCA que se libera es inferior al límite de cuantificación de 0,5 ng/l; análisis realizados conforme a la norma ISO 20752.

\*\* Valores OTR (Tasa de Transferencia de Oxígeno) determinados de acuerdo con el método descrito en "Lopes, P.; Saucier, C.; Glories, Y. Nondestructive colorimetric method to determine the oxygen diffusion rate through closures used in winemaking". J. Agric. Food Chem. 2005, 53, 6967-6973

Normas Alimentarias  
Todos los productos Amorim & Irmãos, S.A. respetan la reglamentación y legislación existente (Europea y FDA — Food and Drug Administration) para productos en contacto con los alimentos.



U.L. Amorim Distribuição

U.L. Amorim Distribuição  
U.L. PTK  
U.L. Champcork  
U.L. Tap Series  
U.L. Equipar  
U.L. De Sousa

Por favor verificar siempre las fichas técnicas más actualizadas para cada producto una vez que el fabricante se reserva el derecho de introducir cambios sin aviso previo.

Santiago, Agosto 2017  
Carta de Garantía Tapones **NDtech**  
At. Sr.: Gonzalo Castro

Estimado cliente, junto con saludar, queremos extender la presente garantía para nuestra tecnología **NDtech**.

Dentro de las características técnicas de este nuevo producto, los tapones **NDtech**, cuentan con la innovación y ventaja de ser el primer tapón de corcho natural capaz de **garantizar los niveles de TCA individualmente**, siendo estos bajo los límites de detección  $\leq 0.5\text{ng/lit}$ .

Adicionalmente a lo anterior, se suman los controles a la cadena logística de importación, la cual está enfocada en garantizar las características de este nuevo producto (bolsa de poli-aluminio).

El desarrollo de esta nueva tecnología responde a la necesidad de nuestros clientes al momento de utilizar este tipo de tapón, y realizar análisis sensoriales, los cuales van enfocados a satisfacer los requerimientos de la industria vitivinícola.

Finalmente, mediante análisis semestral de anisoles (TCA) ambiental que son realizados por un laboratorio externo (DICTUC) en la Planta ICSA, incluyendo las bodegas y cada área donde los tapones son procesados, se extiende un informe que indica con apertura de lectura en cada zona garantizando nuestras instalaciones.

- 1.- Espera de ingreso a sala de humectación.
- 2.- Zona de Marcado.
- 3.- Zona de Tratamiento.
- 4.- Zona Producto Terminado.
- 5.- Zona entrada Galpón principal.
- 6.- Zona fondo Galpón principal.
- 7.- Zona Bodega Materia Prima
- 8.- Zona Bodega Insumos

Esto se suma a las características de la bolsa contenedora de tapones la que actúa como barrera al medio ambiente.

Saluda atentamente

**Felipe Fellay**  
Sub Gerente Comercial  
Industria Corchera S.A