

Medidas (largo) 49 mm.

Medidas (diámetro) 24 mm.

Tipo Corcho Natural Súper

Lavado Nature

Colores



P Black

CORCHO NATURAL

Desarrollado por

Naturity by Amorim Cork

La elección natural

Los tapones de corcho natural enteros son ahora incluso mejores con Naturity®: la tecnología antiTCA más avanzada del mundo. Ofrecer valor premium con neutralidad superior.

Los tapones de corcho natural, tallados en una sola pieza, son considerados la única opción verdadera para los vinos añejos, que durante siglos han cumplido las expectativas de los bodegueros más importantes del mundo.

Naturity® es una tecnología avanzada que elimina el TCA y otros compuestos volátiles del corcho, sin afectar a sus propiedades físico-mecánicas intrínsecas.

Es un proceso totalmente natural aplicado a un producto completamente natural.



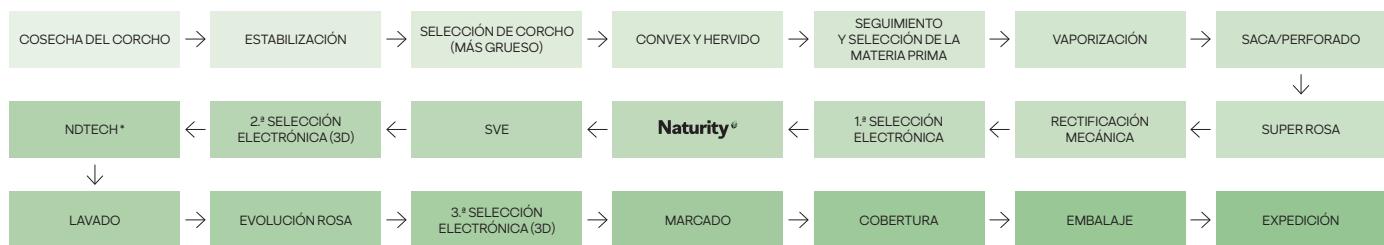
ESPECIFICACIONES

Físico-mecánico		Composición química		Visual
Longitud (l)	Diámetro (d)	Contenido de peróxido	≤ 0,1 mg/tapón	Grado visual (1)
1 ± 0,7 mm	d ± 0,5 mm	Contenido de polvo	≤ 2 mg/tapón	≥ -5%
Ovalación	Humedad	SPME GC / MS / ECD		Retención de CO ₂
≤ 0,7 mm	4% – 8%	2,4,6 – Tricloroanisol (TCA)	99 % <0,5 ng/L (*) y 1% ≤ 1,0 ng/L	309 g/tapón

(*) 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.

(1) La desviación con respecto a la muestra de referencia Métodos de muestra de tapones, de conformidad con la norma ISO 2859 de productos de corcho.

ORGANIGRAMA DE PRODUCCIÓN



(*) Bajo pedido.

NORMATIVA ALIMENTARIA

Todos los productos Amorim Cork cumplen con la normativa y legislación europea y de la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos) para productos en contacto con alimentos.

RECOMENDACIONES A USUARIOS

SELECCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE TAPONES DE CORCHO

Amorim logra calcular el diámetro del corcho necesario estudiando el perfil interno del cuello de la botella, las características del vino y las condiciones del corcho.

Pida sus tapones de corcho para un uso inmediato. Si se respetan las condiciones de almacenamiento, estos tapones de corcho deben usarse en los seis meses siguientes a la fecha de fabricación.

Almacene los tapones de corcho en sus envases originales, en una estancia bien ventilada con una temperatura controlada entre los 15°C y los 25°C y entre un 50 % y un 70 % de humedad.

No deje cajas ni bolsas abiertas con tapones de corcho sobrantes.

CONDICIONES DEL ENCORCHADO

Asegúrese de que el corcho esté impecable antes de encorchar.

Asegúrese de que el corcho se comprima uniformemente, hasta un diámetro mínimo de 15,5 mm.

Asegúrese de que la introducción del corcho sea lo más rápida posible.

Para cuellos de botella estándar, el corcho debe insertarse hasta 1 mm por debajo de la parte superior del cuello.

Minimice la humedad en el interior del cuello de la botella.

El volumen libre debe ser, como mínimo, de 15 mm a 20 °C.

No deje los tapones de corcho en la zona de carga para evitar la suciedad.

Use siempre tapones con un tratamiento superficial adecuado al tipo de bebida, embotellado y clase de botella.

Debe crearse un vacío a fin de evitar presiones internas.

Consulte siempre la versión más reciente de la ficha técnica del producto que vaya a usar, dado que el fabricante se reserva el derecho a poner en marcha cambios sin aviso previo.

MANTENIMIENTO DEL EQUIPO

Mantenga las mordazas de la corchera libres de incisiones y signos de desgaste.

Asegúrese de que el émbolo de empuje y el cono centrador están alineados.

Asegúrese de que la corchera funciona sin dificultad, especialmente durante la compresión.

Limpie habitualmente todas las superficies en contacto con el tapón con productos sin cloro.

Verifique que el equipo es el adecuado para el corcho y la botella que se usen.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DEL VINO

Después de embotellar, las botellas deben guardarse en posición vertical durante unos 10 minutos.

Las condiciones ideales para el almacenamiento de botellas son una temperatura entre 12 y 18 °C, y entre el 50 y 70 % de humedad.

Mantenga la bodega libre de insectos.

Las botellas deben transportarse en posición vertical.

El producto no debe almacenarse en un lugar expuesto a la luz solar, al calor ambiental ni a ras del suelo.



INDUSTRIA CORCHERA S.A. declara lo siguiente:

- El corcho es adecuado para contacto con alimentos y declara que sus productos de corcho de origen natural están de acuerdo con los reglamentos y legislación aplicable que se describe a continuación:
 - Reglamento (CE) N° 1935/2004 y sus modificaciones;
 - Reglamento (UE) N° 10/2011 y sus modificaciones;
 - Resolución ResAP (2004)2 sobre tapones de corcho y otros materiales de corteza destinados a entrar en contacto con alimentos;
- Los productos utilizados en el proceso de fabricación de los tapones naturales son aptos para contacto con alimentos, de acuerdo con el Reglamento (CE) 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus posteriores modificaciones, y con el Reglamento FDA: CFR Título 21- Food and Drugs. También cumplen con las disposiciones de la Ley de cumplimiento de Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 — Californian Proposition 65.
- Los tapones y productos utilizados en el proceso de fabricación cumplen la Directiva 94/62/CE y posteriores modificaciones, sobre envases y residuos de envases, en lo que respecta al contenido de metales pesados. Los corchos naturales tienen potencial para ser reciclados, de acuerdo con estos requisitos.
- Los Tapones Naturales cumplen con el límite establecido por el Reglamento (UE) nº 10/2011 para los contenidos de Migración Global en simulación de solución hidroalcohólica al 20% v/v y solución de ácido acético al 3%, siendo inferior a 60 mg/l
- Los Tapones Naturales están destinados a ser utilizados como tapones para botellas que contengan vinos tranquilos u otras bebidas cuya graduación alcohólica no supere el 20% o un grado de carbonatación superior a 2,5 g/l de CO2.
- Se recomienda usar antes de 6 meses desde la fecha de tratamiento.

Esta declaración se basa en nuestro mejor conocimiento sobre la composición del producto y el proceso de fabricación, en la información de los proveedores, así como en los análisis realizados en los tapones.

Santiago, 2024



Myriam Torres F.
Sub-Gerente Aseg. Calidad
Industria Corchera S.A.

Como es de su conocimiento, actualmente existen normativas legales de etiquetado que exigen la declaración de las sustancias alergénicas utilizadas en la fabricación de productos alimenticios, incluidas las bebidas alcohólicas. De acuerdo con lo establecido en la Directiva 2007/68/CE del 27 de noviembre 2007.

Por lo anterior, si una o más de las sustancias listadas a continuación o sus derivados, están presentes en nuestros tapones o fueron utilizadas en la fabricación de los mismos, se indicará:

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	SI	NO
1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa b) maltodextrinas a base de trigo c) jarabes de glucosa a base de cebada d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X
3. Huevos y productos a base de huevo.		X
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.		X
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.		X
6. Soja y productos a base de soja, salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1); b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.		X
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) lactitol.		X

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	SI	NO
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfónigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
9. Apio y productos derivados.		X
10. Mostaza y productos derivados.		X
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.		X
13. Altramuces y productos a base de altramuces (lupino).		X
14. Moluscos y productos a base de moluscos.		X

Atentamente,



Myriam Torres F.
Sub-Gerente Aseg. Calidad
Industria Corchera S.A.

Santiago, 2024.