

CONSIGLI PER L'USO DEI TAPPI

I tappi che Vi consegniamo sono PRONTI PER L'UTILIZZO, e non necessitano di alcuna preparazione da parte Vostra.

MISURA E QUALITA' DEL TAPPO vanno scelte in base al tipo di bottiglia.

L'Italia (norme UNI) prevede un diametro interno di 17,5 mm a raso bocca e di 19 mm a 45 mm di profondità, con tolleranza +/-0,4 mm

Mentre la calibratura CETIE prevede 18,5 mm a raso bocca e 20 mm a 45 mm di profondità sempre con tolleranza di +/- 0,4 mm.

Le dimensioni del tappo per bottiglie collo UNI saranno di un DIAMETRO 24 per il monopezzo naturale, e di DIAMETRO 23 per l'agglomerato.

Per il collo CETIE si userà un monopezzo DIAMETRO 26 ed un DIAMETRO 24 per agglomerati.

La lunghezza verrà scelta anche in base all'invecchiamento che si vuol fare del vino, tenendo presente però, che la regolarità del profilo interno del collo della bottiglia può esser attualmente garantita dal fabbricante di bottiglie sino a 45 mm dal raso bocca .

Da: "Manuale d'uso sulle tecniche di tappatura delle bottiglie di vino" di V.Mazzoleni / Zironi / Campisi capitolo 3 pag. 22/23/24 "Utilizzare tappi più lunghi può essere inutile e anche dannoso".

MAGAZZINAGGIO DEL TAPPO: i tappi vanno tenuti in locali non umidi, esenti da odori (non dove si immagazzina ad esempio carburante o prodotti fitosanitari) e lontani da strutture in legno (potrebbero trasmettere muffe o TCA al sughero) in una temperatura ambiente: tra 15 e 25 C° e umidità relativa tra 50 e 65 %.

TEMPERATURA D'UTILIZZO.: il freddo indurisce il sughero che perde di elasticità, ritardando la chiusura e quindi la bottiglia deve rimanere in piedi per più tempo. Il calore invece ammorbidisce il sughero, l'eccesso di elasticità che ne deriva può creare un'entrata scorretta nella bottiglia, ed anche una successiva fuoriuscita parziale. E' consigliabile:

- Tenere i tappi in ambiente tra 15 e 25 C° almeno 48 ore prima di imbottigliare .
- Non lasciare tappi nella tramoggia del tappatore, tra i due imbottigliamenti.
- Si consiglia di usare imbottigliatrici con impianto vuoto con tappatore con ritmo inferiore a 1500 bottiglie all'ora.

A queste condizioni il coricamento delle bottiglie può esser fatto subito.

INCIDENTI DI TAPPATURA E DI ESTRAZIONE.

Le cause sono molte e molte spiegazioni sono scritte su vari manuali di Tecniche di Tappatura.

CONTROLLARE:

Il collo della bottiglia deve essere regolare (senza bolle o storture) e deve esser asciutto; le ganasce non devono pizzicare il tappo.

I tappi non devono presentare crepe longitudinali ed avere un umidità fra 3,5 e 8,0 %.

GUSTI ANOMALI:

Oltre al classico gusto di tappo, alcune schede di degustazione dei sommelier segnalano almeno altri 11 odori che vengono spesso confusi con il gusto di tappo, e purtroppo ora si inizia a riscontrarli anche in bottiglie tappate con sintetico. CONTROLLARE il vino in uscita da filtri cartone e fare attenzioni ai ridotti di ossigenazione.

Molte aziende hanno iniziato a controllare umidità (65%) e temperature (circa 16 C°) nei magazzini di stoccaggio dell'imbottigliato.