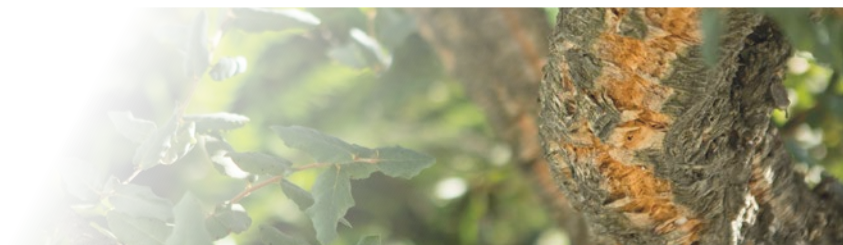


STARWine[★]

La nuova gamma completa di tappi in sughero naturale



Vino Fermo



SW* monopezzo

Adatto a vini importanti destinati a medio e lungo invecchiamento

mm 24 x 44 • 24 x 49 • 26 x 44 • 26 x 49

Tappo monopezzo in sughero naturale **controllato individualmente** grazie a innovative tecnologie TCU (Technic Control Unitary).

Screening **tappo a tappo** e **sniffing individuale** per l'eliminazione del sapore di tappo (TCA)* e delle deviazioni organolettiche.

Nessuna fuoriuscita o colatura.
Selezione visiva manuale.



SW* micro

Adatto a vini a breve e medio invecchiamento

mm 24 x 44

Tappo tecnologico in **microgranina di sughero naturale** fabbricato a stampo individuale.

TCA** sotto la soglia di percezione e **assoluta neutralità sensoriale**.

Due livelli di permeabilità (OTR - Oxygen Transfer Rate) in funzione del bisogno di ossigeno di ogni tipologia di vino.

Ottime prestazioni meccaniche e passaggio regolare sulla linea d'imbottigliamento.

Regolare evoluzione del vino e protezione delle originali caratteristiche aromatiche e dei profumi.

Possibilità di **finitura visiva traditional**.

Vino Spumante e Frizzante



SW* spumante

Adatto a vini spumanti e frizzanti

mm 30,5 x 48

Tappo tecnologico in **microgranina di sughero naturale**, fabbricato a stampo individuale.

TCA** sotto la soglia di percezione e **assoluta neutralità sensoriale**.

Tenuta, forza di estrazione e recupero elastico perfetti.

Eccellente capacità di **sigillatura** e **tenuta alla pressione** interna costante.

Regolare evoluzione del vino e protezione delle originali caratteristiche aromatiche e dei profumi.

* Livello di TCA rilasciabile (2,4,6-tricloroanisolo) rilevabile inferiore a $1,0 \pm 0,5$ ng/l - Metodo di analisi conforme alla normativa ISO 20752

** Livello di TCA rilasciabile (2,4,6-tricloroanisolo) rilevabile $\leq 0,5$ ng/l - Metodo di analisi conforme alla normativa ISO 20752