



FAI LA MOSSA GIUSTA.

*Wine***SPARK**[®]

IL NUOVO MODO DI FARE TAPPI

IL METODO WINESPARK: UNA TECNOLOGIA INNOVATIVA

ESTRUSIONE + FORMATURA DEL TAPPO + CHIUSURA DELLE TESTE

I tappi vengono prodotti in maniera continua da un impianto automatizzato che combina, in un unico procedimento in linea, le lavorazioni di estrusione, formatura del tappo, taglio e chiusura finale a caldo delle teste.

Fig.1 Il processo produttivo e il particolare della preformatura del tappo.



I VANTAGGI DELL'ESTRUSIONE

- Continuità nella produzione
- Costanza dimensionale e del peso dei tappi
- Cellulazione interna omogenea
- Assenza di rigature superficiali esterne

A

Fig.2 Il punto di contatto tra i tappi e il particolare dello smusso che facilita l'inserimento in bottiglia



C

Fig. 4 La cellulazione dei tappi è omogenea ed uniforme in ogni sezione per consentire una tappatura ottimale.

I VANTAGGI DELLA CHIUSURA DELLE TESTE

- Crea una barriera efficace con l'esterno
- Impedisce l'assorbimento del vino
- Consente l'inserimento facilitato

B



Fig..3 La differenza fra le teste, prima e dopo la chiusura.



IL TAPPO CHE UNISCE
TUTTI I VANTAGGI



WineSPARK

IL NUOVO MODO DI FARE TAPPI



I MODELLI

WINEPARK TOP è realizzato in SEBS espansa. L'SEBS è un elastomero con elevate proprietà elastiche appartenente alla famiglia dei TPE, o gomme termoplastiche. WINEPARK EXTRA è realizzato in LDPE espanso. LDPE è un particolare tipo di Polietilene, con buone proprietà elastiche.

LA PERSONALIZZAZIONE DEI COLORI

Winespark è disponibile in 12 colorazioni standard. Il tappo Winespark consente soluzioni di packaging innovative grazie all'ampia scelta fra i colori della gamma e alla finitura superficiale liscia. E' inoltre possibile realizzare colori su richiesta del cliente.

LE MATERIE PRIME

I tappi Winespark sono realizzate con materie prime di alta qualità. I tappi sintetici Winespark sono certificati per il contatto con alimenti. Tutte le materie prime, dirette ed indirette, utilizzate nella produzione dei tappi Winespark sono idonee al contatto per alimenti secondo le normative UE e FDA.



WineSPARK

IL NUOVO MODO DI FARE TAPPI

TIMBRATURA DEI TAPPI

I tappi possono essere timbrati sulle superfici laterali con qualsiasi scritta o logo del cliente.

La personalizzazione dei tappi avviene tramite una lavorazione successiva alla produzione in linea.



CONTROLLO DELLA QUALITÀ

I tappi Winespark vengono sottoposti a diversi controlli qualità durante le varie fasi produttive

CONTROLLI IN PROCESS

- Parametri funzionamento impianto
- Peso
- Diametro
- Lunghezza
- Cellulazione interna

CONTROLLI TIMBRATURA

- Qualità e adesione

CONTROLLI PRIMA DELLA SPEDIZIONE DI OGNI LOTTO

- Inserimento in bottiglia
- Forza di estrazione





LA NOSTRA MISSIONE:

“Intendiamo soddisfare le vostre esigenze fornendovi sempre un prodotto di alta qualità ed elevate prestazioni.

Ogni giorno produciamo tappi che garantiscono l'integrità del vostro vino e mantengono inalterate tutte le sue qualità nel tempo”.

I VANTAGGI DEI TAPPI WINESPARK

- Nessun gusto di tappo
- Non si sbriciola
- Non altera il sapore del vino
- Assenza di colature
- Crea un'alta barriera all'ossigeno
- Si estrae facilmente con qualsiasi cavatappi
- Utilizzo di impianti standard per l'imbottigliamento
- Forze di estrazione contenute in tutte le condizioni di temperatura*

* Per maggiori dettagli si veda il fascicolo tecnico completo.



WineSPARK®

IL NUOVO MODO DI FARE TAPPI



Sede: Via T. Baresani, 9
25010 Brescia Loc. Folzano Italy
Tel. +39-030-21-61-433
Fax +39-030-21-61-542
E-mail winespark@winespark.it
Web www.winespark.it

Agente distributore di zona:

