



Guia

Problemes i solucions del tap de suro per a vins escumosos

info@tesa-cork.com

www.tesa-cork.com

+34 972 30 60 26

Índex



Fes click per a accedir
directament al capítol

- 1** Problemes comuns
—01
- 2** Problema 1: TCA i altres
problemes organolèptics
—02
- 3** Problema 2: Problemes
a l'embotellament
—06
- 4** Problema 3: Trencament
en destapar
—08
- 5** Problema 4: Problemes
en els acabats
—11
- 6** Conclusions
—14



Introducció

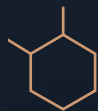
Tot i que el suro natural és la matèria primera preferida pels productors i consumidors de vi i de vins escumosos del món, i que en la seva llarga història ha demostrat ser el millor material per a la conservació dels nostres vins, no està exempt de certs problemes ocasionals i que poden ser motiu de preocupació per a productors i consumidors.

En aquesta guia volem explicar-te els principals problemes que podries experimentar i la seva solució.



Problemes comuns

Principals problemes associats al suro com a matèria primera pel tapament de vins escumosos:



Problema 1

TCA i altres problemes organolèptics



Problema 2

Problemes a l'embotellament



Problema 3

Trencament en destapar



Problema 4

Problemes en els acabats



Què és i com solucionar el problema del TCA en el vi escumós

Si ets productor de vins saps perfectament a què ens referim. El gran problema del TCA i els cloroanisols fent malbé el sabor dels vins és relativament nou, però ha sorgit sobtadament com un dels majors maldecaps per a qualsevol productor de vins escumosos.

Malgrat que aquesta problemàtica només afecta al voltant del 4% d'ampolles de vi embotellat a nivell mundial, ha creat un conegut problema que, donada la dificultat per a detectar-lo i erradicar-lo, ha generat una certa psicosis entre els productors.



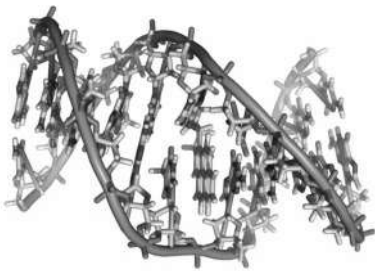
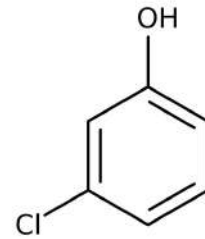
Què causa el TCA?

Tradicionalment entès com un fong o una infecció bacteriana del suro dels taps, l'anisol que provoca aquest problema té en realitat un irònic origen en els agents dissenyats precisament per eliminar aquestes infeccions.

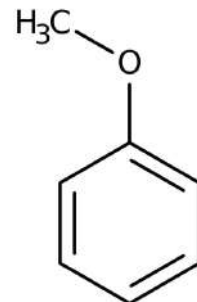
La causa d'aquest problema és senzilla: **el clor**.

Així de senzill i alhora enormement complex. A continuació, tractarem de sintetitzar el procés que provoca l'aparició d'aquesta substància:

1 L'origen del problema són els anomenats Clorofenols. Aquestes partícules tenen una estructura formada en part pel Clor (Cl) i estan presents en nombroses substàncies i llocs: desinfectants, detergents, conservants, pesticides i fins i tot en l'aire.



2 Quan el corrosiu efecte dels Clorofenols entra en contacte amb certs fongs, aquests es defensen posant en marxa un procés denominat biometilació, mitjançant el qual transformen les nocives molècules de clorofenol en altres inofensives per a ells denominades anisols.



3 Després de generar-se els anisols, aquests poden prendre la forma de Tetracloroanisol (TeCA), Tribromoanisol (TBA), Tricloroanisol (TCA) o Pentacloroanisol (PCA), passant a adherir-se a una superfície o fins i tot flotar en l'aire.



4 Si entren en contacte amb el vi escumós, infecten el producte donant com a resultat un ampli ventall d'efectes. El més greu i conegut d'ells és la indesitjada modificació del sabor i l'olor del vi, si bé cal assenyalar que això es produeix en diferents graus i moltes vegades és fins i tot imperceptible per a la gran majoria de persones.

En qualsevol cas, la infecció per anisols és un problema que qualsevol productor que valori el seu producte i vulgui oferir la màxima qualitat a cada ampolla, ha d'evitar.

Com evitar infeccions per TCA

L'enorme desenvolupament tecnològic dut a terme ens els darrers anys per la indústria de taps de suro ha reduït increïblement el nombre de contaminacions de TCA ocasionades pel suro. Una mala praxis per part del fabricant, no seguir les recomanacions donades per a la conservació dels taps per part del productor, i la utilització de productes clorats per a la desinfecció de les instal·lacions porten actualment a una contaminació d'aquest tipus.

Pot el productor eliminar la contaminació del TCA?

Sí, en gran mesura. Mitjançant la incorporació de certes rutines de treball i alguns elements tecnològics al nostre celler podem aconseguir garantia de seguretat propera al 100% i així estar tranquils d'una vegada i centrar-nos en allò que més ens agrada, fer vi escumós de qualitat.

Algunes d'aquestes accions són:

- **Suprimir completament la utilització de productes que continguin clor en la seva formulació.**
- **Higienització constant de les instal·lacions i útils que intervenen en l'elaboració.**
- **Utilitzar tractaments d'ozó en la desinfecció de les instal·lacions.**



- Sol·licitar als proveïdors les certificacions de seguretat necessàries.
- Reduir la humitat del celler.
- Utilitzar filtres d'aire industrials que garantitzin l'eliminació de partícules infeccioses.
- Seguir rigurosament les recomanacions de conservació del fabricant de taps.

Punts clau a recordar

Per assegurar que les nostres ampolles estan lliures d'aquestes infeccions només hem d'aplicar sistemes de prevenció en les nostres instal·lacions que assegurin l'absència de clor, la higiene dels elements utilitzats i de l'aire dels nostres espais.

Cal que obrim l'espectre de causants d'aquest focus de contaminació deixant d'associar la responsabilitat exclusivament al tap.

Mitjançant aquests consells i procediments de treball esperem que es resolgui en el teu celler la inquietud per una possible infecció per anisols i puguis continuar elaborant un vi escumós de qualitat que continuï sent l'orgull de la teva marca.

Problemes comuns dels taps de suro a l'embotellament

En l'elecció d'un bon tap, no només cal tenir en compte la qualitat del material; un altre aspecte molt important són les **dimensions del tap**. En aquest sentit, el tap ha de segellar l'ampolla perfectament i és una qüestió mil·limètrica que ho aconsegueixi fer amb èxit.

En el cas concret dels vins escumosos **l'embotellat i segellat de les ampolles té més reptes** que en el cas dels vins tranquils donat que el tap ha de resistir unes condicions de pressió elevades a la vegada que manté la consistència necessària per aconseguir una inserció i extracció adequades.

En el cas d'equivocar-se en les dimensions del tap, el procés d'embotellament pot complicar-se i fins i tot ser impossible, provocant greus **pèrdues econòmiques i aturades en la cadena de producció** dels vins escumosos.

En aquest sentit, és molt important fixar-se en el **diàmetre del tap**, que ha de tenir una relació directa amb la mesura interna del coll de l'ampolla. Els objectius per tapar un vi escumós són els següents:

- **Aconseguir un tapament hermètic** que mantingui el líquid i els gasos en el seu òptim estat. Cal tenir en compte els diferents límits de pressió que, en el cas dels escumosos, sol ser de 6 bars.
- **Facilitar l'entrada del tap**. Aquest procés ha de ser fàcil per tal d'evitar forçar l'entrada del tap ratllant la seva superfície, provocant trencaments dels discs, etc., així com forçar l'ampolla. Cal una adequada compressió del tap i un bon centratge de l'ampolla.
- **Garantir un còmode destapament de l'ampolla**. De la mateixa manera que el tap ha de segellar hermèticament l'ampolla, també ha de garantir que el consumidor final pugui obrir-la amb comoditat.



Un altre dels problemes que es pot trobar un elaborador de vins en relació als taps és que li arribin **sèries de taps heterogenis**, és a dir, amb petites variacions degudes a una fabricació poc precisa. Això pot provocar lots d'ampolles defectuoses, ja que el tap ha de ser tan milimètricament adequat que qualsevol desajustament pot derivar en un embotellament defectuós.

Mesures universals dels taps

El tap de suro s'ha d'escollir tenint en compte el diàmetre intern del coll de l'ampolla. Cal tenir en compte que la reducció màxima de l'embotelladora ha de ser del 33% del diàmetre del tap, de manera que faci pressió contra el coll de l'ampolla, garantint així el tancament hermètic.

Un altre aspecte que cal observar és la diferència entre el diàmetre intern del coll de l'ampolla i el diàmetre del tap. En aquest sentit, el diàmetre del tap, una vegada s'ha comprimit en l'embotelladora, ha de ser entre 1,5 i 2 mm inferior al diàmetre intern del coll de l'ampolla. Cal anar amb cura de no comprimir el tap excessivament ja que podria arribar a malmenar la seva estructura, provocant la pèrdua de les seves propietats.

Punts clau a recordar

Escollir un bon proveïdor de taps de suro que certifiqui la màxima qualificació tècnica és vital per a obtenir un producte final d'alta qualitat. Tan el **moldejat** com l'**acabament del tap** (reforçat amb discs de suro natural) i l'**homogeneïtat dels lots de taps** són aspectes a tenir molt en compte.

Problemes comuns en destapar

Malgrat les seves excel·lents característiques per a conservar i madurar el vi escumós, els taps de suro també presenten una sèrie de problemes, especialment si no s'ha controlat la seva qualitat i conservació de manera adequada.

Per això i amb l'objectiu d'aconseguir la major seguretat en l'embotellat i crear un producte de la més alta qualitat que acompleixi amb totes les expectatives, cal conèixer perfectament quin **tipus d'errors es poden trobar en els taps de suro**, ja que detectar-los ràpidament és el que marca la diferència. A continuació expliquem quins són alguns dels més habituals.

Trencaments en destapar



Els trencaments en destapar l'ampolla es deuen a diversos factors, com tractar-se d'un tap defectuós, d'una ampolla mal guardada, un **excés d'il·luminació durant la seva conservació**, la manca d'humitat en l'ambient, un tap adherit al vidre de l'ampolla, etc. En el decurs dels anys, el suro es pot degradar i tornar-se més trencadís en sotmetre-'l al desembotellat.

Extracció difícil



L'extracció dels taps de vi escumós és un art en si mateix. A més d'evocar un ambient festiu propi del Nadal i d'altres celebracions, cal que l'extracció es faci de manera correcta per a no perjudicar al vi escumós.

A vegades, és la mateixa qualitat del tap el que provoca una extracció difícil. Això és degut a diferents problemes durant el procés productiu, per exemple, quan el tap té una densitat que no és adequada o una aplicació del tractament de superfície incorrecta.

També té incidència en l'extracció una elecció inadequada de la dimensió del tap versus les mesures internes del coll de l'ampolla, variacions del fabricant del vidre com per exemple la conicitat del coll de l'ampolla, o bé una excessiva inserció del tap en el coll de l'ampolla.

Pèrdua de pressió



Una incorrecta fabricació del mànec aglomerat del tap pot portar a que el tap exerceixi forces inadequades a dins el coll de l'ampolla.

Una pressió excessiva pot ocasionar dificultats al consumidor a l'hora d'extreure el tap, però el més problemàtic és quan el tap no exerceix suficient pressió.

Quan el mànec aglomerat no ha estat fabricat amb la qualitat necessària, o té unes mesures inferiors a les que correspondria, aquest no tapa amb la pressió adequada l'interior del coll de l'ampolla, permetent que escapi total o parcialment el gas carbònic, un element vital del vi escumós.

La inserció del tap també és un punt clau a l'hora d'aconseguir una pressió constant que eviti fuites del gas carbònic així com les condicions de seguretat adequades per a la seva extracció. Per aquests motius els taps s'han inserir sempre entre 23 i 25 mm de profunditat, i mai inferior a 23 mm. Això és degut a que la part del tap que exerceix la major pressió contra el coll de l'ampolla és el mànec aglomerat, per tant hi ha d'haver una superfície de mànec suficientment inserida a l'interior de l'ampolla que garanteixi una força adequada i constant, del contrari es podrien produir fuites de gas que deteriorarien el vi escumós, així com provocar situacions de destapament de l'ampolla inadequades i insegures.

Engrunat dels taps tècnics



Els taps tècnics poden degradar-se en el decurs del temps. A més de ser un factor antiestètic, el suro esmicolat surant en el vi té conseqüències molt importants en la seva qualitat i sabor. Aquestes partícules poden arribar a provocar un buidat parcial de l'ampolla de manera sobtada.

A més cal tenir en compte que en el cas dels taps tècnics de microgranulat que no contenen suro natural en el seu extrem, les partícules que cedeixen dins el vi escumós contenen agents químics que provenen de les coles d'aglomeració i probablement aquests passin al vi modificant les seves propietats.

Trencament dels discs de suro natural en els taps amb discs



Donat que el suro és una matèria natural, hi ha una sèrie de defectes que es poden trobar en els discs, alguns relacionats amb el propi creixement del suro, com venasecs, galeries, esquerdes, llenyes, i altres.

Escollir la matèria primera en origen quan es prepara, és el procés clau per a seleccionar aquelles peces que no tinguin una qualitat òptima.

Punts clau a recordar

Escollir una matèria de qualitat òptima redueix a mínims aquests problemes. Un proveïdor de qualitat certificada subministra taps que no presenten aquestes incidències gràcies a la gran quantitat de proves i selecció de la matèria que du a terme en el procés de fabricació.

Problemes en els acabats

Un dels processos més importants en l'elaboració dels taps és el seu **acabat**. L'objectiu és donar la forma final al tap pels diferents tipus de vi, a més d'assegurar la seva consistència i tamany. També serveix per eliminar totes les característiques errònies que poden portar el tap a presentar problemes que posin en risc la qualitat i l'estètica del vi escumós.

Per això, és important que els taps de suro tinguin un **acabat perfecte** per assegurar que l'experiència del consumidor sigui la desitjada i que el vi no pateixi efectes externs que puguin comprometer el seu sabor i aroma.



Problemes comuns en els acabats d'un tap de suro

Tot i que la qualitat del vi escumós i l'experiència en el seu consum depenen en bona mesura d'un bon tap de suro que assegni el seu correcte tapament, és cert que, en ocasions, **es produeixen acabats imperfectes que no sempre aconseguen aquest objectiu.**

En aquest sentit, els problemes més comuns en els acabats d'un tap de suro poden ser de diferents tipus:

- **Estètics**, que en principi només afecten al propi disseny del tap, sense conseqüències per a la qualitat del vi. Per exemple, un mal marcatge.
- **Tècnics**, és a dir, té algun tipus de defecte que pot afectar a la qualitat del tapament. Per exemple, un mal acabament superficial del tap, errades de cilíndricitat o bisel·lat, ratllat de la superfície del tap, entre altres.
- **D'origen natural** o en altres paraules, que procedeixen directament de l'arbre. Normalment, aquest tipus de problemes es produeixen per una mala selecció de material o un processat incorrecte.

Punts clau a recordar

Encara que s'està treballant en la posada en marxa de standards que assegurin la qualitat, el cert és que en l'actualitat, cada fabricant utilitza els seus propis processos interns per a la producció, la qual cosa no sempre garanteix un acabat perfecte. Per aquesta raó, és important disposar d'un **proveïdor de qualitat** amb experiència en el sector i especialitzat en taps per a vins escumosos.

Conclusió

Com pots observar, molts dels problemes habituals es solucionen senzillament comprant els teus taps de suro a un proveïdor de qualitat. Hem de seguir acuradament les recomanacions que ens donen per a la conservació i utilització del seu producte ja que d'això depèn en gran mesura el seu correcte funcionament i característiques.

Finalment problemes com el TCA en els nostres vins poden ser causats de diferents maneres, és essencial que retirem de les nostres instal·lacions qualsevol tipus de producte que contingui clor en la seva formulació, així com realitzar processos d'higienitzat molt freqüents en les nostres instal·lacions.

Esperem que aquests consells et siguin de molta utilitat perquè el teu vi trobi en el seu tap al company de viatge ideal, que sumi valor a l'experiència de la seva degustació.



T'ha agradat aquest contingut?

Segurament també t'interessarà la nostra Infografia del tap de dos discs.



DESCARREGAR

Si necessites més informació pots contactar-nos a través de info@tesa-cork.com o per telèfon trucant al 34 972.30.60.26 o visitar la nostre web www.tesa-cork.com





TESA CORK

Esperem que aquests consells et siguin de molta utilitat perquè el teu vi trobi en el seu tap al company de viatge ideal, que sumi valor a l'experiència de la seva degustació.