

# Infografia del tap de dos discs de suro natural: la millor elecció per al teu vi escumós

Conegut com el rei dels vins escumosos de gran qualitat, aquest tradicional sistema es conforma per un cos de suro aglomerat unit a dos discs de suro natural 100% que protegeixen i ajuden a l'evolució del teu vi escumós.



## En què consisteix el sistema de dos discs en taps de suro?

Aquest disseny combina suro natural 100% de màxima qualitat amb un cos d'aglomerat que assegura una bona estanqueïtat.

Es compon de dues parts:

## Mànec d'aglomerat

El mànec d'aglomerat sol mesurar uns 37 mm i es compon de suro granulat. Cada fabricant escull el calibre del granulat sent els calibres mitjans els millors ja que redueixen la quantitat de cola que s'utilitza en cada tap i contenen majors quantitats de suro natural.

### • Calibre del gra de l'aglomerat

El suro granulat pot trobar-se en una àmplia varietat de tamanys i densitats: des de pols de suro de menor densitat fins a un calibre mitjà, que proporciona una major qualitat per al vi escumós. En general, serà millor aïllant com més gran sigui la seva densitat, i lògicament els taps de major qualitat seran aquells que usin calibres mitjans de granulat.



## Discs de suro natural 100%

Els dos discs de suro són l'ànima d'aquest tap, que mantenen al vi protegit en una atmosfera d'elements naturals, aportant notes aromàtiques i un oxigenat suau i regular, mentre el protegeixen d'entrar en contacte amb la cola del cos d'aglomerat.

### • Coles utilitzades per a l'encolat dels discs

Els discs de suro natural s'adhereixen a l'extrem inferior del mànec mitjançant coles certificades amb la garantia de seguretat alimentària.

## Beneficis d'aquest tap

D'entre tots els sistemes de tapat, disseny i materials, el tap de suro natural amb dos discs és el triat per les millors marques per a les millors qualitats, i no és casualitat, els estudis avalen a aquest tipus de tap com el que més beneficis aporta al vi.



### Seguretat

Els dos discs de suro natural protegeixen amb total seguretat al vi d'entrar en contacte amb les coles aglutinants.



### Notes aromàtiques

Els experts coincideixen en que els vins tapats amb suro natural de bona qualitat tenen essències aromàtiques i caràcters més complexos i interessants que els dota d'un valor extra.



### Evolució de qualitat

El conjunt de parts d'aquest tap ofereix les que fins avui han provat ser les millors condicions per a l'evolució del vi escumós.



### Sostenibilitat i ecologia

El tap és un material ecològic i sostenible. La seva producció és responsable de fixar fins a 14 milions de tones de CO<sub>2</sub> cada any i de mantenir els ecosistemes naturals.



### Oxigenat

El suro ha provat ser capaç de mantenir les condicions òptimes dins l'ampolla sense oxidar, ni asfixiar al vi.



### Percepció de qualitat del consumidor

Un gran nombre d'enquestes i estudis de mercat conclouen que una gran majoria de consumidors de vi a nivell mundial perceben el tap de suro com un símbol de major qualitat i elegància, així mateix estan disposats a pagar més per una ampolla tapada amb suro natural.

Més informació a [info@tesacork.com](mailto:info@tesacork.com) o visitant:

TESA CORK