

Infografía del tapón de dos discos de corcho natural: la mejor elección para tu vino espumoso

Conocido como el rey de los vinos espumosos de gran calidad, este tradicional sistema se forma por un cuerpo de corcho aglomerado junto a dos discos de corcho natural 100% que protegen y ayudan en su evolución a tu vino espumoso.



Qué es el sistema de dos discos en tapones de corcho

Este diseño **combina corcho natural 100% de máxima calidad con un cuerpo de aglomerado** que asegura una buena estanqueidad.

Se compone de dos partes:

Mango de aglomerado

El **mango de aglomerado** suele medir unos 37 mm y se compone de corcho granulado. Cada fabricante elige el calibre del granulado siendo los calibres medios los mejores ya que reducen la cantidad de cola que se usa en cada tapón y contienen mayores cantidades de corcho natural.

• Calibre del grano del aglomerado

El corcho granulado **puede encontrarse en una amplia variedad de tamaños y densidades**: desde polvo de corcho de menor densidad hasta un calibre medio, que proporciona una **mayor calidad para el vino espumoso**. En general, será mejor aislante cuanto mayor sea su densidad, y lógicamente los tapones de mayor calidad serán aquellos que usen calibres medios de granulado.



Discos de corcho natural 100%

Los dos discos de corcho son el alma de este tapón, que mantienen al vino protegido en una atmósfera de elementos naturales, aportando notas aromáticas y un oxigenado suave y regular, mientras lo protegen de entrar en contacto con la cola del cuerpo de aglomerado.

• Colas utilizadas para el encolado de los discos

Los discos de corcho natural se adhieren al extremo inferior del mango mediante colas certificadas con la garantía de seguridad alimentaria.

Beneficios de este tapón

De entre todos los sistemas de taponado, diseño y materiales, el tapón de corcho natural con dos discos es el escogido por las mejores marcas para las mejores calidades, y no es casual, los estudios avalan a este tipo de tapón como el que más beneficios aporta al vino.



Seguridad

Los dos discos de corcho natural protegen con total seguridad al vino de entrar en contacto con las colas aglutinantes.



Notas aromáticas

Los expertos coinciden que los vinos tapados con corcho natural de buena calidad tienen esencias aromáticas y caracteres más complejos e interesantes que les dota de un valor extra.



Evolución de calidad

El conjunto de partes de este tapón ofrece las que hasta la fecha han probado ser las mejores condiciones para la evolución del vino espumoso.



Sostenibilidad y ecología

El tapón es un material ecológico y sostenible. Su producción es responsable de fijar hasta 14 millones de toneladas de CO2 cada año y de mantener los ecosistemas naturales.



Oxigenado

El corcho ha probado ser capaz de mantener las condiciones óptimas en botella sin oxidar, ni asfixiar al vino.



Percepción de calidad del consumidor

Un gran número de encuestas y estudios de mercado concluyen que una basta mayoría de consumidores de vino a nivel mundial perciben el tapón de corcho como un símbolo de mayor calidad y elegancia, así como están dispuestos a pagar más por una botella taponada con corcho natural.

Más información en info@tesacork.com o visitando:

TESA CORK