



Guida

Problemi e soluzioni del tappo in sughero per spumanti

info@tesa-cork.com

www.tesa-cork.com

+34 972 30 60 26

© 2022 TESA Cork - Taponés y Especialidades del Corcho, S.A. Tutti i diritti riservati.

Indice



Fai clic per accedere
direttamente al capitolo

- 1** Problemi comuni
–01
- 2** Problema 1: TCA e altri
problemi organolettici
–02
- 3** Problema 2: problemi di
imbottigliamento
–06
- 4** Problema 3: rotture
durante la stappatura
–08
- 5** Problema 4: problemi
nelle finiture
–11
- 6** Conclusione
–14



Introduzione

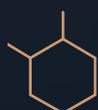
Nonostante sia la materia prima preferita dai produttori di vino e spumante e dai consumatori di tutto il mondo, e nella sua lunga storia si sia dimostrato il miglior materiale per la conservazione dei nostri vini, il sughero naturale non è esente da alcuni problemi comuni che talvolta si presentano e possono essere fonte di preoccupazione per produttori e consumatori.

In questa guida vogliamo spiegarti i principali problemi che potresti avere e come risolverli



Problemi comuni

Principali problemi associati al sughero come materia prima per la chiusura degli spumanti:



Problema 1

TCA e altri problemi organolettici



Problema 2

problemi di imbottigliamento



Problema 3

rotture durante la stappatura



Problema 4

problemi nelle finiture



Che cos'è e come risolvere il problema del TCA nello spumante

Se sei un produttore di vini, sai perfettamente a cosa ci riferiamo. Il grosso problema del TCA e dei cloroanisoli che rovinano il sapore del vino è relativamente nuovo, ma è stato subito recepito come uno dei più grossi grattacapi per qualsiasi produttore di spumante.

Sebbene riguardi solo il 4% circa del vino imbottigliato in tutto il mondo, è diventato un problema importante che, data la difficoltà di individuarlo e sradicarlo, ha generato una certa psicosi tra i produttori.



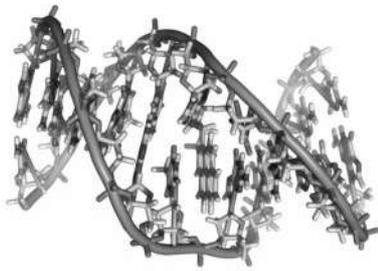
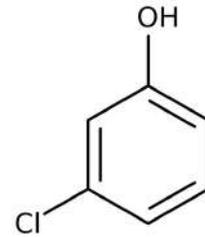
Qual è la causa del TCA?

Tradizionalmente ritenuto un'infezione fungina o batterica dei tappi in sughero, l'anisolo che causa questo problema in realtà si origina sorprendentemente dagli agenti preposti proprio per eliminare queste infezioni.

La causa di questo problema è semplice: **il cloro**.

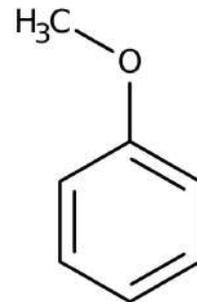
Così semplice e allo stesso tempo tremendamente complesso. Cerchiamo di riassumere il processo che provoca la comparsa di questa sostanza:

1 L'origine del problema sono i cosiddetti clorofenoli. Queste particelle hanno una struttura formata in parte da cloro (Cl) e sono presenti in numerose sostanze e luoghi: disinfettanti, detergenti, conservanti, pesticidi e persino nell'aria.



2 Quando l'effetto corrosivo dei clorofenoli entra a contatto con alcuni funghi, questi si difendono avviando un processo chiamato biometilazione, attraverso il quale trasformano le molecole di clorofenolo dannose in altre per loro innocue dette anisoli.

3 Dopo che sono stati generati, gli anisoli possono assumere la forma di tetracloroanisolo (teak), tribromoanisolo (TBA), tricloroanisolo (TCA) o pentacloroanisolo (PCA), aderendo a una superficie o addirittura fluttuando nell'aria.



4 Se vengono a contatto con lo spumante, infettano il prodotto, determinando un'ampia gamma di effetti. Il più grave e noto è l'alterazione indesiderata del gusto e dell'odore del vino, anche se va notato che ciò si verifica in gradi diversi e in molte occasioni è persino impercettibile per la stragrande maggioranza delle persone.

In ogni caso, l'infezione da anisoli è un problema da evitare per qualsiasi produttore che valorizzi il suo prodotto e voglia offrire la massima qualità in ogni bottiglia.

Come evitare le infezioni da TCA

L'enorme sviluppo tecnologico ottenuto negli ultimi anni dall'industria dei tappi in sughero ha ridotto drasticamente il numero di contaminazioni da TCA causate dal sughero. L'inosservanza delle raccomandazioni fornite dal produttore per la conservazione dei tappi e l'utilizzo di prodotti clorurati per la disinfezione degli impianti attualmente comportano contaminazioni di questo tipo.

Il produttore può eliminare la diffusione del TCA?

Sì, in larga misura. Integrando alcune routine di lavoro e alcuni elementi tecnologici nella nostra cantina, possiamo ottenere garanzie di sicurezza vicine al 100% e quindi dormire tranquilli una volta per tutte e concentrarci su ciò che amiamo di più, cioè produrre uno spumante di qualità.

Alcune di queste azioni sono:

- **eliminare completamente l'uso di prodotti che contengono cloro nella loro formulazione**
- **sanificazione costante degli impianti e degli strumenti utilizzati nella produzione**
- **utilizzare trattamenti con ozono nella disinfezione delle strutture**

- **richiedere ai fornitori le necessarie certificazioni di sicurezza**
- **ridurre l'umidità in cantina**
- **utilizzare filtri dell'aria industriali che garantiscano l'eliminazione delle particelle infettive**
- **seguire scrupolosamente le raccomandazioni sulla conservazione del produttore di sughero**

Nozioni da ricordare

Per garantire che le nostre bottiglie siano esenti da queste infezioni, è sufficiente che nelle nostre strutture utilizziamo sistemi di prevenzione che garantiscano l'assenza di cloro, l'igiene degli elementi utilizzati e dell'aria nei nostri spazi.

Dobbiamo ampliare lo spettro delle cause di questa fonte di contaminazione, smettendo di associare il problema esclusivamente al tappo.

Con questi consigli e procedure di lavoro ci auguriamo che la tua azienda risolva il problema della possibile infezione da anisoli e possa continuare a produrre uno spumante di qualità che continui a essere l'orgoglio del tuo marchio.

Problemi comuni dei tappi di sughero durante l'imbottigliamento

Nella scelta di un buon tappo non bisogna solo tenere conto della qualità del materiale; un altro aspetto di vitale importanza sono le misure del tappo. In questo senso il tappo deve sigillare perfettamente la bottiglia ed è tutta una questione di millimetri.

Nel caso specifico degli spumanti, l'imbottigliamento e la sigillatura delle bottiglie sono più impegnativi rispetto ai vini fermi, poiché il tappo deve resistere a condizioni di alta pressione mantenendo la consistenza necessaria per ottenere inserimento ed estrazione adeguati.

In caso di errori nelle misure del tappo scelto, il processo di imbottigliamento può diventare complicato o persino impossibile, causando gravi perdite economiche e blocchi nella filiera di produzione dello spumante.

In questo senso è molto importante prestare attenzione al diametro del tappo, che deve essere direttamente correlato alla misura interna del collo della bottiglia. Gli obiettivi della chiusura di uno spumante sono i seguenti:

- **ottenere una chiusura ermetica** che mantenga liquido e gas al loro stato ottimale. Bisogna tenere conto dei diversi limiti di pressione che, nel caso degli spumanti, è di 6 bar;
- **facilitare l'inserimento del tappo**. Questo processo deve essere semplice per evitare di forzare l'inserimento del tappo danneggiandone la superficie, provocando la rottura delle rondelle, ecc., oltre a forzare la bottiglia. Per garantire una chiusura perfetta sono necessari un'adeguata compressione del tappo e un buon supporto e una buona centratura della bottiglia;
- **garantire un'apertura confortevole**. Così come è necessario che il tappo sigilli ermeticamente la bottiglia, è anche necessario garantire che il consumatore finale riesca a stapparla con la consueta forza di estrazione.



Un altro problema che un produttore di vino può affrontare per quanto riguarda i tappi è che gli arrivino **serie eterogenee di tappi**, cioè con piccole variazioni dovute a una fabbricazione poco precisa. Questo può causare **lotti di bottiglie difettose**, poiché il tappo deve essere adatto al millimetro tanto che qualsiasi “gioco” può comportare un imbottigliamento inadeguato.

Dimensioni universali dei tappi

Il tappo in sughero deve essere **scelto tenendo conto del diametro interno del collo della bottiglia**. Va considerato che la riduzione massima della tappatrice deve essere del 33% del diametro del tappo, in modo tale che eserciti pressione sul collo della bottiglia, garantendo così la chiusura ermetica.

Un altro aspetto da considerare è la differenza tra il diametro interno del collo della bottiglia e il diametro del tappo. In questo senso il diametro del tappo, una volta compresso nella tappatrice, deve essere tra 1,5 e 2 mm inferiore al diametro interno del collo della bottiglia. Inoltre bisogna fare attenzione a non comprimere eccessivamente il tappo, poiché la sua struttura potrebbe rompersi, con conseguente perdita delle sue proprietà.

Nozioni da ricordare

La scelta di un buon fornitore di tappi in sughero che certifichi la più alta qualificazione tecnica è fondamentale per ottenere un prodotto finale di alta qualità. Sia lo **stampaggio** sia la **finitura del tappo** (integrato con rondelle in sughero) sia l'**omogeneità dei lotti** dei tappi sono aspetti da tenere in considerazione.

Problemi comuni relativi alla stappatura

Nonostante le loro caratteristiche ideali per la conservazione e la maturazione dello spumante, la verità è che i tappi in sughero **presentano anche una serie di problemi**, soprattutto se la qualità e la conservazione non sono state adeguatamente controllate.

Per questo motivo e con l'obiettivo di ottenere la massima sicurezza durante l'imbottigliamento e creare un prodotto di altissima qualità che soddisfi tutte le aspettative, è necessario sapere perfettamente **quali tipi di errori si possono riscontrare nei tappi in sughero**, poiché individuarli rapidamente è ciò che fa la differenza.

Rotture durante l'estrazione



Le rotture durante l'estrazione del tappo in sughero sono dovute a diversi fattori, quali un tappo difettoso, una bottiglia mal conservata, un'**illuminazione eccessiva durante la conservazione**, la mancanza di umidità nell'ambiente, un tappo incollato al vetro della bottiglia, sughero secco, ecc. Nel corso degli anni, il tappo può degradarsi e diventare più fragile quando viene estratto.

Estrazione difficile



L'estrazione del tappo di uno spumante è di per sé un'arte. Oltre a evocare un clima di festa tipico del Natale e di altre ricorrenze, l'estrazione deve essere eseguita correttamente per non danneggiare lo spumante.

Tuttavia, a volte è proprio la qualità del sughero a causare un'estrazione difficile. Questo normalmente è dovuto a diversi problemi durante il processo produttivo, ad esempio in caso di una densità inappropriata del tappo o una errata applicazione del trattamento di superficie.

Anche una scelta inappropriata della dimensione del tappo rispetto alle misure interne del collo della bottiglia, variazioni del fabbricante del vetro come la conicità del collo della bottiglia o un inserimento eccessivo del tappo nel collo hanno un impatto sull'estrazione.

Perdita di tenuta



Una lavorazione difettosa del corpo in agglomerato può comportare l'applicazione di forze errate sul collo della bottiglia da parte del tappo.

Una tenuta eccessiva può causare anomalie durante l'estrazione del tappo, ma il problema maggiore si riscontra quando il tappo non esercita una pressione sufficiente.

Quando non è stato fabbricato con la dovuta qualità o ha misure inferiori a quelle necessarie, il corpo agglomerato non chiude l'interno del collo della bottiglia con una pressione adeguata, permettendo all'anidride carbonica, elemento vitale negli spumanti, di fuoriuscire parzialmente o totalmente.

L'inserimento del tappo è fondamentale anche quando si tratta di ottenere una tenuta costante che impedisca la fuoriuscita di anidride carbonica, nonché adeguate condizioni di sicurezza per la sua estrazione. Per questo motivo i tappi devono essere sempre inseriti nella bottiglia a una profondità compresa tra 23 e 25 mm e mai inferiore a 23 mm. Ciò è dovuto al fatto che il corpo che esercita la tenuta maggiore è la parte in agglomerato, pertanto deve esserci una superficie di corpo sufficientemente inserita all'interno della bottiglia per garantire una tenuta adeguata e costante, altrimenti potrebbero verificarsi perdite di gas che deteriorano lo spumante, oltre a causare situazioni di stappatura delle bottiglie inadeguate e non sicure.

Sgretolatura dei tappi tecnici



I tappi tecnici possono degradarsi nel tempo. Un tappo sgretolato con particelle che galleggiano sul vino, oltre a essere un fattore antiestetico, ha conseguenze molto importanti sulla qualità e il gusto. Queste particelle possono causare un brusco svuotamento parziale della bottiglia.

Inoltre va tenuto conto che, nel caso di tappi tecnici in microgranulato che non contengono sughero naturale nella parte a contatto, le particelle che si sprigionano nello spumante contengono agenti chimici che provengono dalle code dell'agglomerato e possono passare nel vino alterandone le proprietà.

Rottura delle rondelle in sughero naturale nei tappi con rondelle



Dal momento che il sughero è un materiale naturale, sono diversi i difetti che si possono riscontrare nelle rondelle, alcuni legati alla crescita stessa del sughero, come siccità, fenditure, spaccature, tipi di legno e altro.

La selezione della materia prima alla fonte, al momento della sua preparazione, è il processo chiave per scartare i pezzi di qualità non ottimale.

Nozioni da ricordare

Scegliere una materia di ottima qualità riduce al minimo questi problemi. Un fornitore di qualità certificata fornisce tappi che non presentano questi problemi grazie alla grande quantità di test e selezioni della materia adottati durante il processo di fabbricazione.

Problemi nelle finiture

Una delle lavorazioni più importanti nella produzione dei tappi di sughero è la loro **modellazione e finitura**. L'obiettivo è quello di conferire al tappo la forma definitiva per le diverse tipologie di vino, oltre a garantirne consistenza e dimensione. Ma è anche utile per eliminare tutte le caratteristiche errate che possono comportare la produzione di un tappo con problemi che metterebbero a rischio la qualità e l'aspetto estetico dello spumante.

Per questo motivo è importante che i tappi abbiano una **finitura perfetta** per garantire che il riscontro del consumatore sia quello previsto e che il vino non subisca effetti esterni che potrebbero comprometterne il sapore e l'aroma.



Problemi comuni con le finiture di un tappo in sughero

Nonostante la qualità dello spumante e l'esperienza nel suo consumo dipendano in larga misura da un buon tappo in sughero che ne garantisca la corretta chiusura, la verità è che, a volte, **si verificano finiture imperfette che non sempre raggiungono quell'obiettivo**.

In questo senso, i problemi più comuni nelle finiture di un tappo in sughero possono essere di vario tipo:

- **Estetici**, che all'inizio interessano solo il design stesso del sughero, senza compromettere la qualità del vino. Per esempio, una timbratura non adeguata.
- **Tecnici**, ossia, qualche tipo di difetto che può influire sulla qualità della chiusura. Ad esempio, una scarsa finitura superficiale del tappo, difetti di cilindricità o smussatura, graffi sulla superficie del tappo, tra gli altri.
- **Di origine naturale** o, in altre parole, che provengono direttamente dal sughero. Normalmente, questi tipi di problemi sono causati da una scarsa selezione del materiale o da una lavorazione errata.

Nozioni da ricordare

Sebbene si stia lavorando per implementare standard per garantire la qualità, è vero che, al momento, ogni produttore utilizza i propri processi interni per la produzione, che non sempre garantiscono una finitura perfetta. Per questo è importante **avere un fornitore di qualità** con esperienza nel settore e specializzato in tappi per spumanti.

Conclusione

Come puoi vedere, buona parte dei problemi frequenti si risolve semplicemente acquistando i tappi di sughero da un fornitore di qualità. È necessario seguire attentamente le raccomandazioni che ci vengono fornite per la conservazione e l'uso del loro prodotto, poiché da questo dipendono in gran parte il suo corretto funzionamento e le sue caratteristiche.

Infine, i problemi come il TCA nei nostri vini possono avere diverse cause, per questo è fondamentale rimuovere dalle nostre strutture qualsiasi tipo di prodotto che nella formulazione contenga cloro, oltre a effettuare processi di sanificazione molto frequenti.

Ci auguriamo che questi consigli ti siano stati utili perché il tuo vino trovi nel suo tappo il partner ideale di viaggio, che aggiunga valore all'esperienza degustativa.



Ti sono piaciuti questi contenuti?

Siamo sicuri che ti interesserà anche la nostra infografica del tappo biondellato.



SCARICA

Per ulteriori informazioni puoi contattarci per e-mail all'indirizzo info@tesa-cork.com o telefonicamente al numero +34 972 30 60 26 oppure puoi visitare il nostro sito www.tesa-cork.com



TESA CORK



TESA CORK

Ci auguriamo che questi consigli ti siano utili perché il tuo vino trovi nel suo tappo il partner ideale di viaggio, che aggiunga valore all'esperienza degustativa.