



# Art-Up® T1

*La miscela di Art-Up® specifica per vini frizzanti.*

*L'esclusiva composizione prevede l'impiego di materiali che mantengono inalterata la struttura del tappo a seguito di forti sollecitazioni termiche. Inoltre, l'inerzia dei materiali evita l'estrazione di cattivi odori da parte della CO<sub>2</sub>.*

*Caratterizzato da una ridotta permeabilità all'ossigeno, T1 garantisce l'ottimale conservazione del vino grazie all'elevata memoria elastica che persiste nel tempo ed al corretto equilibrio tra poliolefine ed elastomeri.*

*I tappi sintetici T1 sono composti da materiali tali per cui risultano idonei a venire a contatto con alimenti secondo quanto richiesto sia dalla normativa comunitaria (CE) che da quella statunitense (FDA).*

Applicazione: vini frizzanti

Dimensioni e formati bottiglie

T1 B (Ø22 x 38 mm)	T1 BC (Ø23 x 38 mm)
Bordolese Ø 17,50	Bordolese Ø 17,50 e 18,50 Bogognotta Ø 18,50 Renana Ø 17,50 Reggiana Emiliana

Colore standard

ecrù

Tabella colori



Stampa: generica e personalizzata

Consigli e modalità d'impiego

- Pulire con cura i tasselli compressori da residui di polvere, oli lubrificanti ed altro.
- Controllare la superficie dei tasselli compressori onde evitare rigature del tappo.
- Regolare le ganasce di tappatura con chiusura 16 mm (condizioni ottimali).
- Conservare le bottiglie secondo buona tecnica enologica. Sbalzi di temperatura troppo elevati possono causare inconvenienti.
- Rispettare i livelli di riempimento indicati dalla vetreria (60-90 mm dal raso bocca a 20 °C) e comunque lasciare una camera d'aria (distanza tra il livello di riempimento e la base del tappo) di almeno 20 mm per evitare una parziale ed immediata espulsione.
- È consigliabile l'utilizzo di tappatrici dotate di "sottovuoto".
- Stoccare ed utilizzare i tappi ad una temperatura compresa tra i 10 ed i 30 °C.