

Especificaciones

SupremeCorq X2 45™

Longitud :	44,5 mm (+/- 1 mm)
Alargamiento :	1,5 mm a 2,5 mm en el cuello de una botella de vino estándar CETIE (18,5mm)
Diámetro :	21,5 mm (+/-0,5 mm)
Peso :	8,5 gramos (+/-0,4 gramos)
Tratamiento de superficie :	conforme a las normas FDA e UE. Silicona de clase alimentaria
Fuerza de extracción* :	22 a 38 kg, 216-373 Newtons

* Fuerza máxima de extracción medida 24 horas después del embotellado

Características

- Poco permeable al oxígeno
- Retención regular del SO2 libre
- Fácil de usar para el consumidor (extracción del tapón y inserción en la botella)
- Neutralidad aromática

SupremeCorq X2 : El Tapón sintético de nueva generación

Especificaciones

SupremeCorq X2 38™

Longitud :	36,5 mm (+/- 1 mm)
Alargamiento :	1 mm a 2 mm en el cuello de una botella de vino estándar CETIE (18,5mm)
Diámetro :	21,5 mm (+/-0,5 mm)
Peso :	6,8 gramos (+/-0,4 gramos)
Tratamiento de superficie :	conforme a las normas FDA e UE. Silicona de clase alimentaria
Fuerza de extracción* :	22 a 38 kg, 216-373 Newtons

* Fuerza máxima de extracción medida 24 horas después del embotellado

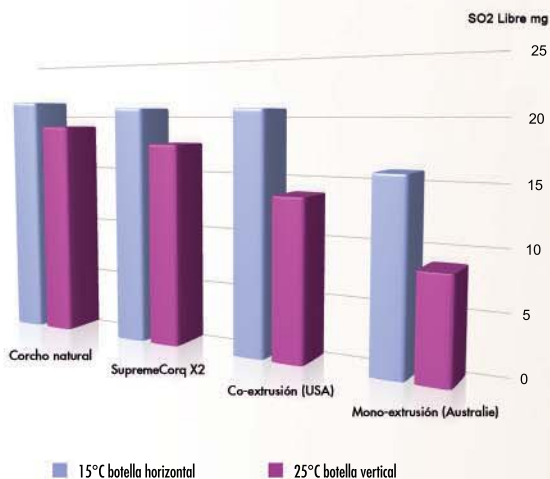
- Estructura interna uniforme
- Comportamiento constante en la línea de embotellado
- Disponibilidad en distintos colores, impresiones y diseños
- Cuenta con las certificaciones de calidad : ISO/BRC/AIB
- 100% reciclable.



SUPREMECORQ®

www.supremecorq.com

El tapón SupremeCorq X2 fue desarrollado para reducir la permeabilidad al oxígeno gracias a una estructura interna y de una densidad mejorada.



Valor medio de SO2 Libre a 12 meses (valor inicial de SO2 libre: 56mg/l)

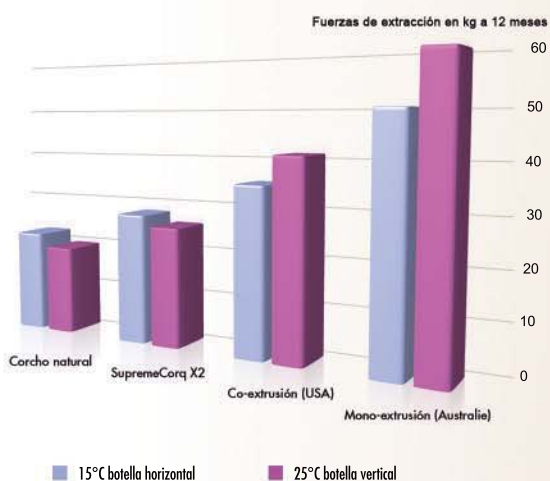
Permeabilidad al oxígeno

El tapón SupremeCorq X2, doblemente más hermético que su predecesor el SupremeCorq Original, fue desarrollado para vinos de guarda. Su permeabilidad al oxígeno es la misma que la permeabilidad de los tapones de corcho naturales de primer grado, y mejor que la permeabilidad de los otros tapones sintéticos disponibles en el mercado mundial. El SupremeCorq X2 es una solución de cierre uniforme con una tasa de transmisión al oxígeno muy baja y regular.

Conservación y neutralidad organoléptica

Gracias a su estructura interna más densa y homogénea, el tapón SupremeCorq X2 permite una guarda más larga de los vinos y una mejor conservación de la fruta y del frescor. Las dimensiones del tapón son constantes para permitir un comportamiento regular en el embotellado.

SupremeCorq X2 : A la cabeza de las soluciones de cierre innovadoras



Fuerzas de extracción en kg a 12 meses.

Las materias elásticas termoplásticas alimentarias y de alta calidad aseguran una neutralidad organoléptica óptima.

Personalización y ventajas para el consumidor

El X2 necesita una fuerza de extracción normal y regular para abrir cada botella. Permite también una reinsertación manual del tapón.

El tapón Supreme Corq X2 se vuelve un elemento de embalaje para servir a la marca. Con un aspecto y un tacto muy parecido al corcho, está disponible en una amplia selección de colores. Existe una opción de diseño que imita el aspecto del corcho, y una posibilidad de diseños personalizados sin límites.

