



MP-E

La miscela esclusiva dedicata al mercato dei grandi imbottigliatori. MP-E consente di mantenere il rito della stappatura tradizionale ma garantisce l'uniformità e l'economicità di una produzione industriale.

Caratterizzato da una ridotta permeabilità all'ossigeno, MP-E permette l'ottimale conservazione del vino grazie all'elevata memoria elastica ed al corretto equilibrio tra poliolefine ed elastomeri.

I tappi sintetici MP-E 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 fermi

Tipologie: MPE 510, MPE 610, MPE700 (differenti pesi e densità)

Dimensioni e formati bottiglie (indicazioni di massima)

MP-E22 (Ø2 x38 mm)	MP-E42 (Ø22x42 mm)	MP-E23 (Ø23x38 mm)
Bordolese Ø 17,50 Renana Ø 17,50 Bordolese Ø 18,50	Bordolese Ø 17,50 Bordolese Ø 18,50	Bordolese Ø 17,50 Renana Ø 17,50 Bordolese Ø 18,50 Bogognotta Ø 18,50 Reggiana Emiliana Bordolese 1,5 L

Colore standard

ecrù

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.