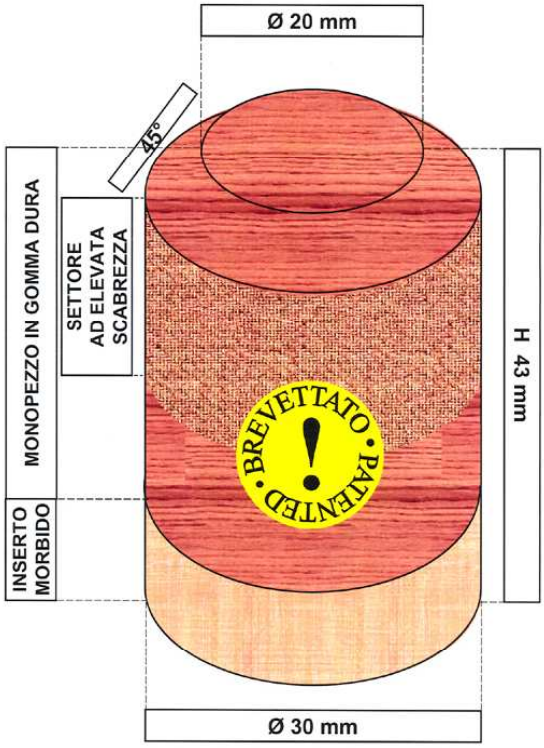
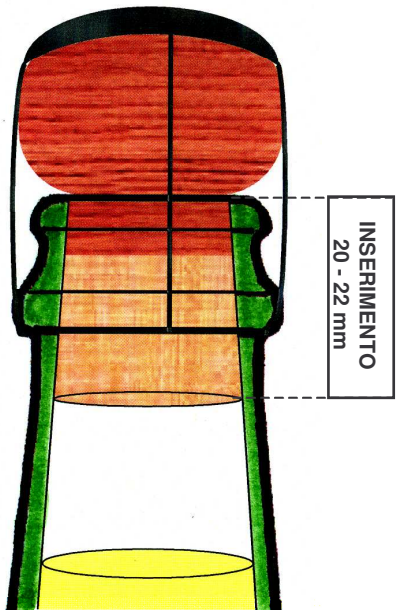
Dal Cin Gildo spa
20049 Concorezzo (MB) - Via I° Maggio, 67 - Italy
tel. +39 039 6049477 - fax +39 039 6886150
www.dalcin.com - info@dalcin.com
rea 499659 - Reg. Imprese MI 00767140155 sede legale: Milano - Piazzale P.ssa Clotilde, 8
cap. soc. € 2.500.000 int. vers. - c.f./p.iva IT 00767140155

VICTORIA™

Lo sviluppo ed il consolidamento del tappo sintetico espanso per vini fermi e frizzanti hanno la loro brillante evoluzione con Victoria™, il tappo dedicato al mondo delle bollicine che ***vanta la minor permeabilità all'ossigeno (OTR) in assoluto*** *tra quelle dichiarate (analisi effettuata dal laboratorio di analisi e certificazione* ***CSI*** *di Bollate, MI).*





VICTORIA™ è un tappo policomposto a densità differenziata ideato per conseguire ed ottimizzare le caratteristiche fisiche, chimiche e meccaniche della chiusura a "fungo".

I VANTAGGI DI VICTORIA	I VANTAGGI DELL'USO DI VICTORIA
Orientabile	Assenza di odori indesiderati ceduti al vino
Doppia barriera al passaggio dei gas	Impermeabile all'anidride carbonica ed altri gas
Non perde umidità	Facile estrazione
Produzione industriale uniforme	Forza di stappatura costante nel tempo
Riciclabile	Assenza di polveri contaminanti
Idoneo a venire a contatto con alimenti	Utilizzabile con impianti di tappatura esistenti
Fascia antiscivolo per una "facile prensione"	Non necessario coricare o capovolgere le bottiglie dopo la tappatura

ACCORGIMENTI PER UN CORRETTO USO

- Effettuare una approfondita pulizia della tramoggia dell'orientatore, del tubo trasporto tappi e della cassa di compressione della tappatrice; quindi, usare alcuni tappi VICTORIA per verificare la non presenza di particelle indesiderate lungo il percorso del tappo fino all'imboccatura della bottiglia.
- Controllare che il tappo, stretto dai tasselli compressori, non fuoriesca dagli stessi e "punti" l'imboccatura della bottiglia. Se fuoriesce, regolare (alzare) il meccanismo di sostegno tappo.
- Se necessario, regolare il punzone di inserimento tappo. Inserimento ottimale: 20-22 mm dal raso bocca dopo la gabbiettatura.
- Temperatura ideale di conservazione dei tappi: 10-30 gradi C°.