



## Tecnologia

### Tappo anti-sapore di tappo

**C**apita a tutti, prima o poi, di assaggiare un vino che sa di tappo. Accade spesso per la presenza di Tca (tricloroanisolo), la sostanza chimica responsabile del famigerato "sentore di tappo" nel vino, che può avere origine con la presenza di funghi nel sughero del tappo. **Cinque strati.** Non è questo, però, il caso del tappo ProCork, in sughero del tutto naturale, che, grazie a

Un tappo ProCork con le 5 membrane protettive.



una membrana protettiva composta da cinque strati di polimeri, regola il passaggio di ossigeno e impedisce le contaminazioni e la penetrazione nella bottiglia di

liquidi o di tricloroanisolo. **In arrivo.** Il tappo ProCork, creato in Australia 5 anni fa, ora sta arrivando anche nei mercati dell'Unione Europea e degli Stati Uniti.