



L'ingegnerizzazione del sughero dell'australiana ProCork

Innovativo e funzionale risulta il tappo in sughero sviluppato dall'australiana **ProCork** (rappresentata in Italia da **Sugherificio Veneto**), dotato di una membrana protettiva in grado di minimizzare i processi ossidativi e di eliminare il rischio delle alterazioni sensoriali delle bevande, nonché di ottimizzare il processo di invecchiamento del vino. L'incorporazione della membrana permette di controllare la permeazione dell'ossigeno nella bevanda, ma questa tecnologia -già impiegata nelle tecniche di micro ossigenazione in fase di pre-imbottigliamento- inibisce anche la trasmissione di odori. La membrana posta alle due estremità del tappo è costituita da cinque strati, ciascuno

progettato per assolvere una funzione specifica: regolare l'ossigeno, ritenere l'umidità, prevenire le contaminazioni (tipo TCA) e mantenere inalterato il profilo aromatico del prodotto. Nessun collante o adesivo per inglobare la membrana, che è applicata per pressione. La naturale affinità con il sughero garantisce una tenuta costante nel tempo, priva di rischi di distacco.

FM

