

Foto Procork



## **Sughero: tradizione rinnovata**

Per rispondere alla concorrenza dei tappi sintetici, il materiale naturale per antonomasia ha subito enormi evoluzioni. A partire dai processi di lavaggio e bonifica per eliminare il tricloroanisolo (TCA), responsabile della cessione di sapore di sughero al vino. Le recenti tecnologie hanno portato all'impiego di biossido di carbonio ad alta pressione, per solubilizzare i composti organici contaminanti. Non mancano innovazioni a livello di funzionalizzazione delle superfici: come nel tappo Procork, alle cui estremità viene inserita una membrana -invisibile- per eliminare la variabilità tra le bottiglie, impedire cessioni dal sughero di sostanze dannose al vino, evitare la perdita di aromi e controllare la microossigenazione. La membrana è composta da una barriera a 5 strati di polimeri cristallini inseriti in una pellicola microscopica applicata alle due estremità del tappo.