

Amorim Cork, tenuta sensoriale e longevità: obiettivi prioritari

scritto da Emanuele Fiorio | 15 Novembre 2022



Una tecnologia brevettata d'avanguardia, frutto del lavoro di ricerca e sviluppo condotto da Amorim Cork in collaborazione con l'Università NOVA di Lisbona: [Naturity®](#) rappresenta il vertice di un processo totalmente naturale, volto ad **assicurare l'eliminazione del TCA (Tricloroanisolo) e di oltre 150 composti volatili** non derivanti dal sughero (i cosiddetti "Off Flavours") **che possono determinare deviazioni sensoriali nel vino.**

Tutto questo senza alcuna aggiunta di elementi artificiali e attraverso un metodo ecologico e non invasivo che **mantiene**

intatte tutte le proprietà chimiche, fisiche e meccaniche del sughero e le sue straordinarie prestazioni, essenziali per la protezione e l'evoluzione del vino.

Come? Grazie ad un **processo rivoluzionario che combina tempi, pressione, temperatura e acqua purificata**, in grado di scindere la molecola del TCA e altre molecole volatili dalla struttura cellulare dei tappi in sughero naturale.

Naturity® rappresenta un nuovo riferimento nel mercato mondiale, la **tecnologia più ecologica ed efficace al mondo per tappi in sughero naturale** sensorialmente neutri e senza TCA rilevabile.

Una formidabile innovazione che ha spinto il **SIMEI 2022** (Salone Internazionale delle macchine per enologia e imbottigliamento), in programma a **Fiera Milano (Rho) dal 15 al 18 novembre 2022**, ad assegnare alla tecnologia Naturity® il [riconoscimento "Technology Innovation Award"](#) che premia le **novità più innovative per il comparto**, selezionate da un Comitato tecnico-scientifico.

"È la conferma che questa è la strada maestra per massimizzare le performance del sughero naturale" ha sottolineato **Carlos Manuel Veloso dos Santos, CEO di Amorim Cork Italia**, "Attraverso la tecnologia Naturity® negli anni abbiamo sempre lavorato per **standardizzare i tappi naturali monopezzo**, con l'obiettivo di eliminare il TCA e oltre 150 composti volatili che possono influenzare il vino nel tempo".

Ma i risultati del processo di sviluppo e ricerca di Amorim Cork non si fermano qui, concentrandosi anche sulle capacità di **aderenza dei tappi alle bottiglie di vino**.

La perfetta aderenza del tappo al collo della bottiglia è essenziale, infatti, **per evitare l'ingresso potenziale di ossigeno in bottiglia che può favorire il fenomeno di ossidazione** del vino e influenzare la longevità attesa, ovvero il periodo di tempo in cui il prodotto mantiene o migliora le

caratteristiche qualitative, in idonee condizioni di conservazione.

“Da 4 anni abbiamo iniziato un percorso per **perfezionare la capacità di aderenza dei nostri tappi alla bottiglia**. Grazie alle nostre ultime ricerche siamo riusciti ad individuare delle **sostanze lubrificanti naturali che permettono di azzerare la variabilità da bottiglia a bottiglia** sotto questo aspetto” ha evidenziato Veloso dos Santos.

“Il nostro obiettivo è fare in modo che i vini bianchi e rossi con una capacità di invecchiamento superiore, possano utilizzare un tappo monopezzo naturale in grado di **assicurare longevità e tenuta sensoriale nel tempo**. È dal 2019 che stiamo testando questa tecnologia con alcuni vini bianchi italiani ed **i risultati sono molto gratificanti**”.