Sincera Sistemi: sigilla la tua qualità in modo semplice e veloce

scritto da Redazione Wine Meridian | 13 Aprile 2022



Per garantire una sigillatura ottimale di una bottiglia di vino, tradizionalmente, si pensa che la ceralacca sia l'ideale. Da secoli infatti, la si utilizza non solo per creare sigilli di garanzia ma anche per realizzare capsule quasi inattaccabili dagli agenti esterni per un mantenimento semi-inalterato delle proprietà organolettiche del vino per decenni.

L'eccessiva produzione di fumi e le temperature elevate di lavorazione hanno comportato una **graduale diminuzione nella preferenza della ceralacca a favore della gommalacca**, prodotto più versatile. La gommalacca si distingue per la mancanza di residui in fase di apertura e per una temperatura di lavorazione nettamente inferiore.

Sincera Sistemi, in meno di un decennio è riuscita ad innovare

una pratica manuale come la sigillatura delle bottiglie. Rispetto al passato, le macchine sigillatrici di Sincera Sistemi hanno contribuito sia all'abbassamento dei costi di manodopera sia alla velocizzazione dei processi senza pregiudicare la qualità del prodotto finito.

Il settore principale è quello vitivinicolo, coadiuvato dalle distillerie e birrifici, **sempre più in crescita negli ultimi anni.**

Macchine prodotte:

- S1 – manuale 100b/o
- S2/S4 – semiautomatiche 200-400 b/o
- SL14/SL14DT automatiche 1100-2200 b/o