guarnizioni
liners

tappo a vite 30x60
screw caps 30x60

enoplastic

keep your flavour

PRO_2

IT

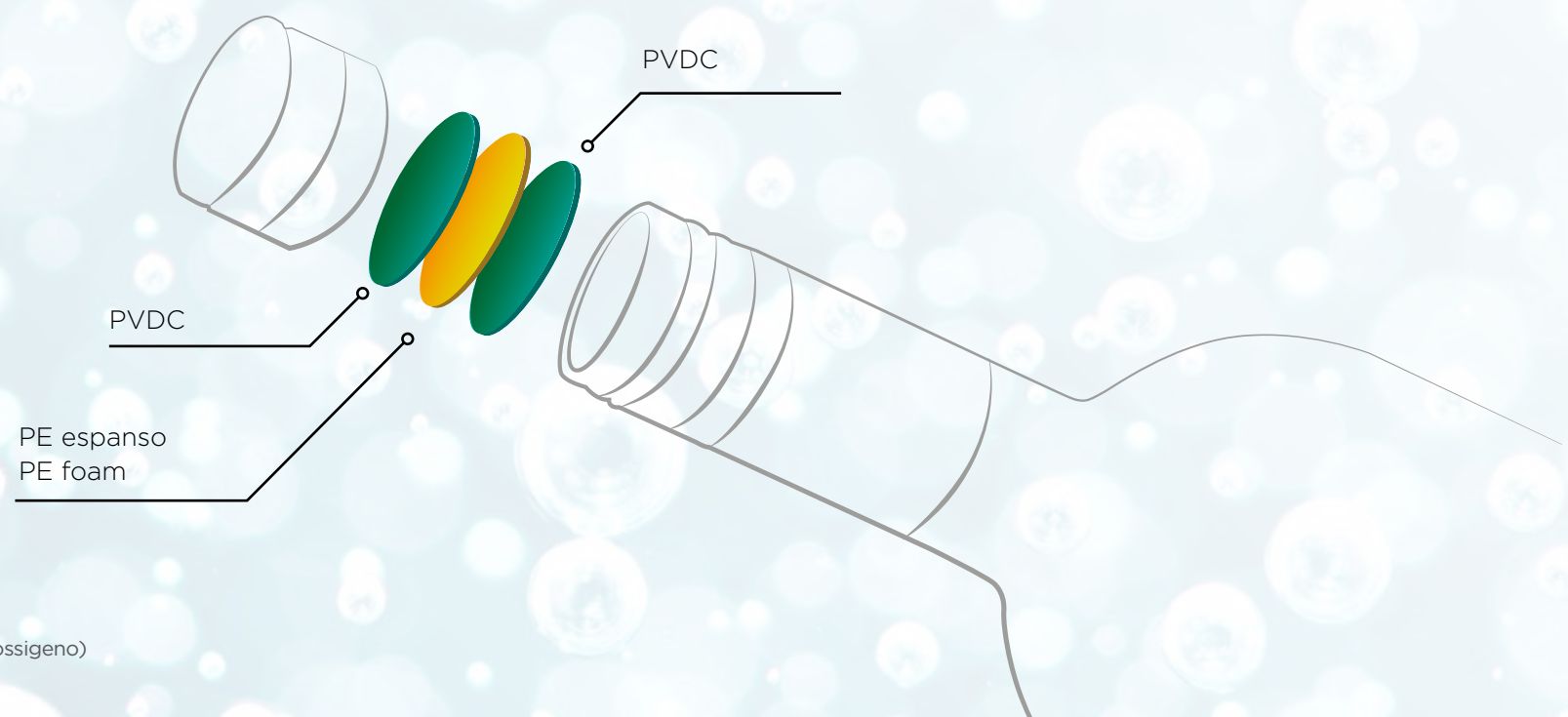
guarnizione consigliata per **vini fermi** che possono essere conservati per uno o due anni.
soluzione adatta a **preservare l'aroma** del prodotto grazie al suo effetto barriera con l'ossigeno.
non adatto per vini in pressione.

US

this liner is recommended for **still wines** which will be in stock for up to one or two years.
suitable solution to **preserve the aroma** of the product thanks to its barrier effect with the oxygen.
not recommended for sparkling wines.

composizione:	PVDC + PE espanso + PVDC
analisi OTR*:	0.0039 cc/day (100% O_2)
analisi sensoriale:	consigliata per vini che alla degustazione si presentano olfattivamente aperti e all'assaggio dimostrano subito il loro carattere di distinzione varietale. adeguata a vini che vanno al consumo nell'annata dell'imbottigliamento.

composition	PVDC + PE foam + PVDC
OTR analysis*:	0.0039 cc/day (100% O_2)
sensory analysis:	suggested for wines to preserve a full body aroma presented at the tasting; especially wines which are consumed the same year as bottling.



*OTR: oxygen transfer rate (tasso di permeabilità all'ossigeno)

tin foil

IT

guarnizione meno permeabile e traspirante rispetto alla PRO_2, è indicata per le bevande da conservare per **periodi più lunghi** (anche fino a 10 anni).
non adatto per vini in pressione.

US

less permeable than PRO_2, is recommended for those wines that can be stored for **longer periods**, up to 10 years.
not recommended for sparkling wines.

composizione: PE espanso + carta + tin foil + PVDC

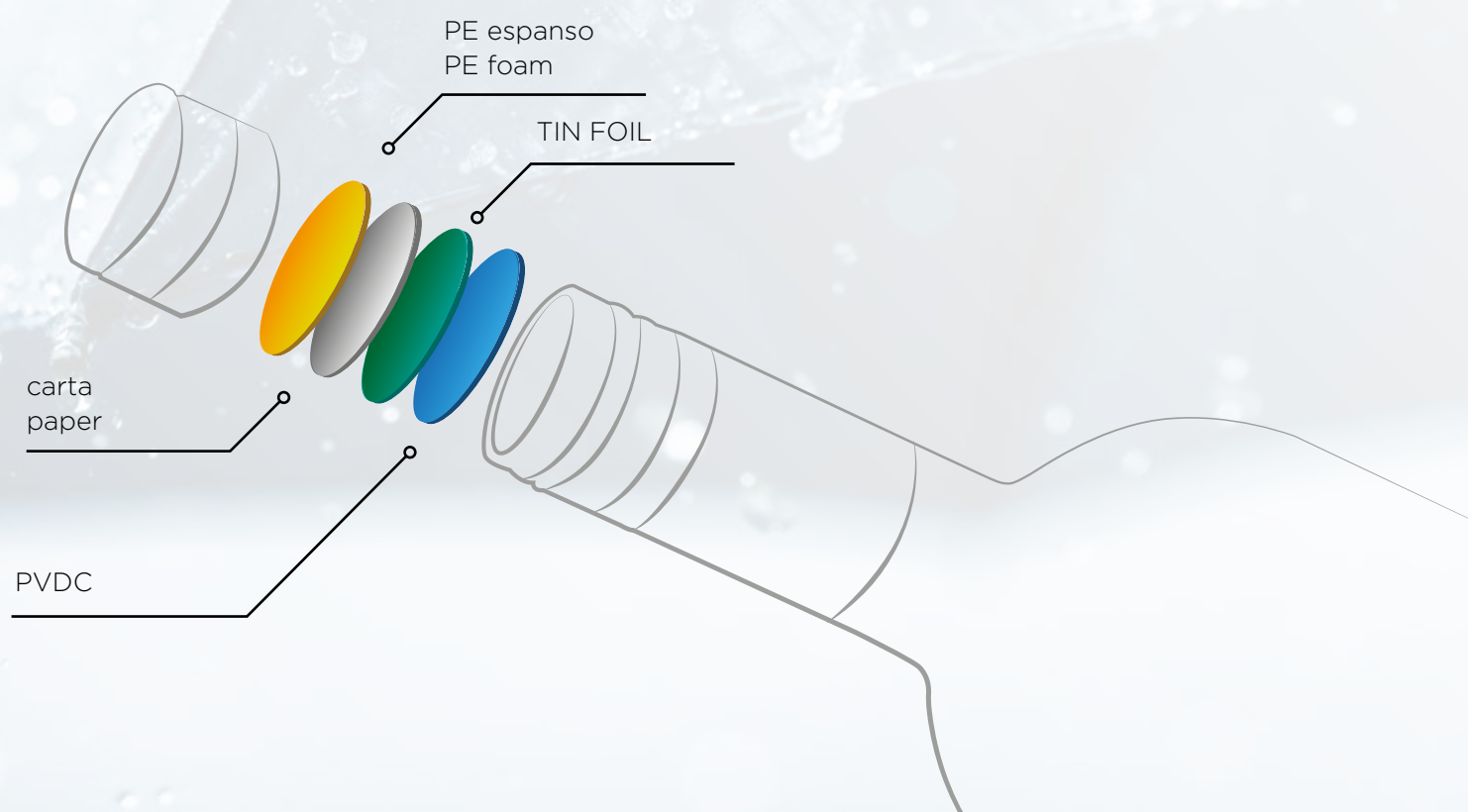
analisi OTR*: 0.0012 cc/day (100% O_2)

analisi sensoriale: consigliata per vini che alla degustazione si presentano sia all'olfatto sia all'analisi organolettica **ben protetti** con un'espressione aromatica che si evolve positivamente solamente con una adeguata ossigenazione.
idonea a vini in cui si prevedono delle **evoluzioni lunghe in bottiglia esaltandone la nota minerale.**

composition PE foam + paper + tin foil + PVDC

OTR analysis*: 0.0012 cc/day (100% O_2)

sensory analysis: recommended for wines that are needing **additional protection.**
suitable for wines which will be **aged in the bottle and evolve over time, enhancing the mineral note.**



*OTR: oxygen transfer rate (tasso di permeabilità all'ossigeno)

GPF

IT

guarnizione adatta per **vini frizzanti** fino a 2.7 bar.

la tenuta è influenzata dalla bottiglia e dalle condizioni di applicazione del tappo.

US

recommended for **sparkling wines** up to 2.7 bar.

the sealing is influenced by the bottle and by the application conditions of the screw cap.

composizione: PVDC + PE espanso + PVDC

PE espanso: densità maggiore rispetto a quella presente nelle guarnizioni destinate al vino fermo

analisi OTR*: 0.0030 cc/day (100% O_2)

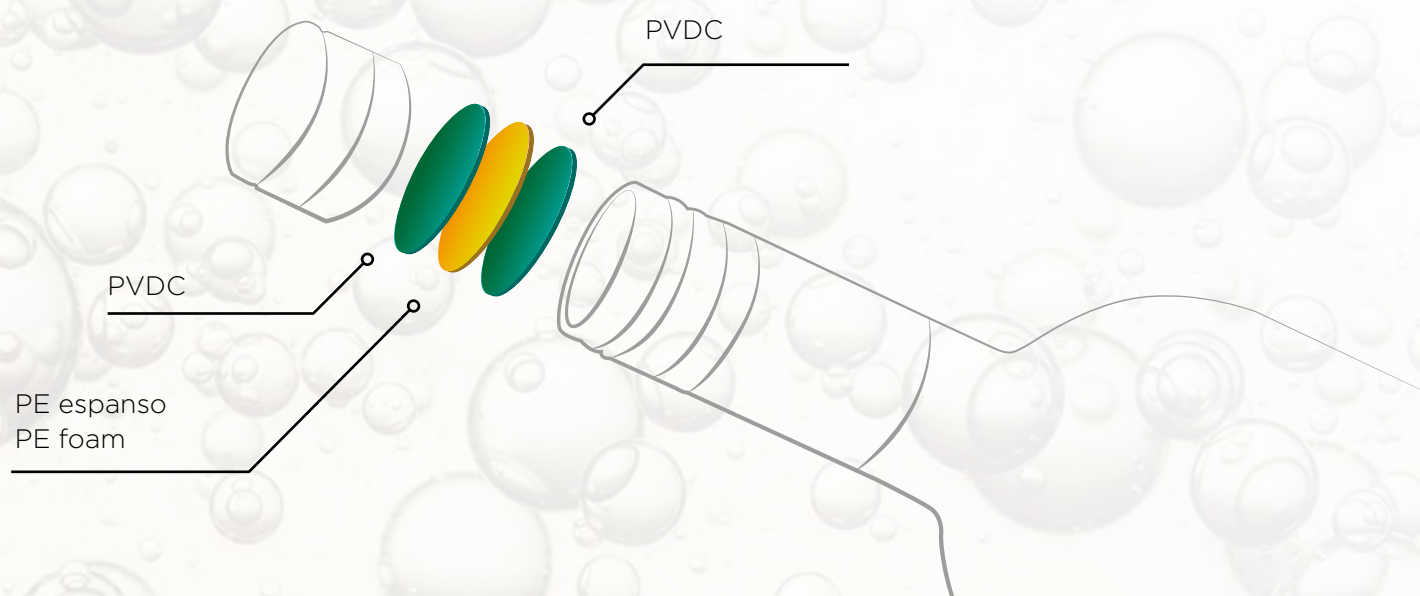
analisi sensoriale: consigliata per vini frizzanti che alla degustazione conservano la **nota fresca e fruttata** tipica di questa elaborazione.
la buona tenuta alla pressione permette di mantenere il giusto equilibrio organolettico del prodotto.

composition PVDC + PE foam + PVDC

PE FOAM: higher density compared to the other liners for still wines.

OTR analysis*: 0.0030 cc/day (100% O_2)

sensory analysis: recommended for sparkling wines which, when tasted, retain the **fresh and fruity note** typical of this beverage.
the pressure resistance allows it to maintain the right aromatic balance of the product.



*OTR: oxygen transfer rate (tasso di permeabilità all'ossigeno)

bouquet

IT

guarnizione **adatta a preservare la freschezza e la ricchezza di profumi dei vini aromatici**.
in grado di catturare i composti solforosi e quindi eventuali cattivi odori, **evitando il fenomeno della "riduzione"**.
non adatta per vini in pressione.

US

recommended to **preserve the freshness and the wealth of flavour of spiced wines.**
able to capture sulfur compounds and therefore any bad smells, **avoiding the phenomenon of "reduction"**.
not recommended for sparkling wines.

composizione: PE espanso + carta + alluminio + strato attivo + PE bianco

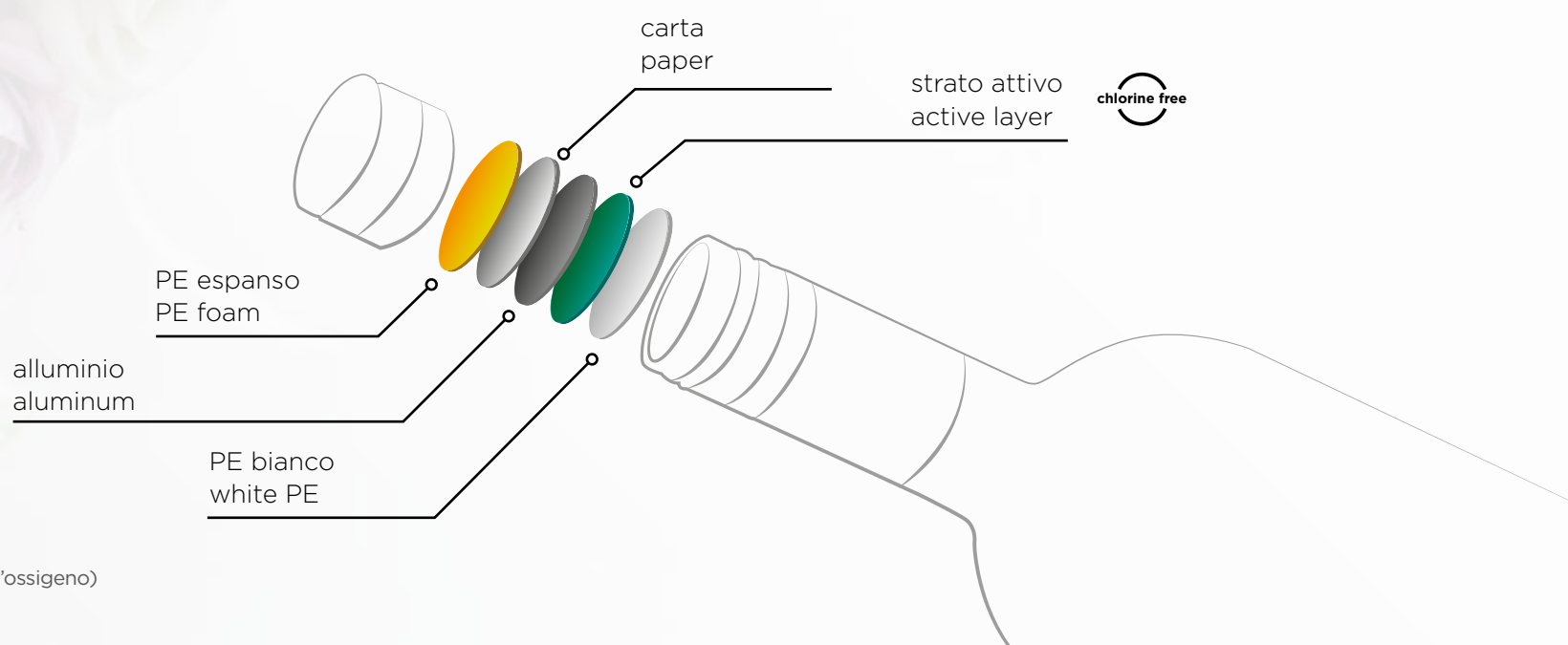
analisi OTR*: 0.0012 cc/day (100% O_2)

analisi sensoriale: consigliata per vini che alla degustazione si presentano **olfattivamente aperti** e all'assaggio dimostrano subito il loro carattere di **distinzione varietale**, esprimendo note fresche e fruttate impareggiabili.
questo vantaggio è unito ad una conservazione nel tempo del vino che si mantiene costante, come appena uscito dalla cantina.
adeguata a vini che possono andare al consumo nel breve come nel lungo periodo.

composition PE foam + paper + aluminum + active layer + white PE

OTR analysis*: 0.0012 cc/day (100% O_2)

sensory analysis: recommended for wines with a **full bouquet,** that at the tasting immediately show their character of **varietal distinction**, expressing **fresh and fruity notes** that cannot be matched.
consistent conservation of the wine over time, suitable for wines that can be consumed in the short or stored for long term.



chlorine free

*OTR: oxygen transfer rate (tasso di permeabilità all'ossigeno)

EVOH

IT

guarnizione la cui caratteristica fondamentale è la **totale assenza di cloro** nei componenti utilizzati.
consigliata per vini fermi che possono essere **conservati per uno o due anni**.
non adatta per vini in pressione.

US

the key feature of this liner is the **total absence of chlorine** in its components.
recommended for still wines which will be in **stock for one or two years**.
not recommended for sparkling wines.

composizione: PE EVOh + PE espanso + PE EVOh

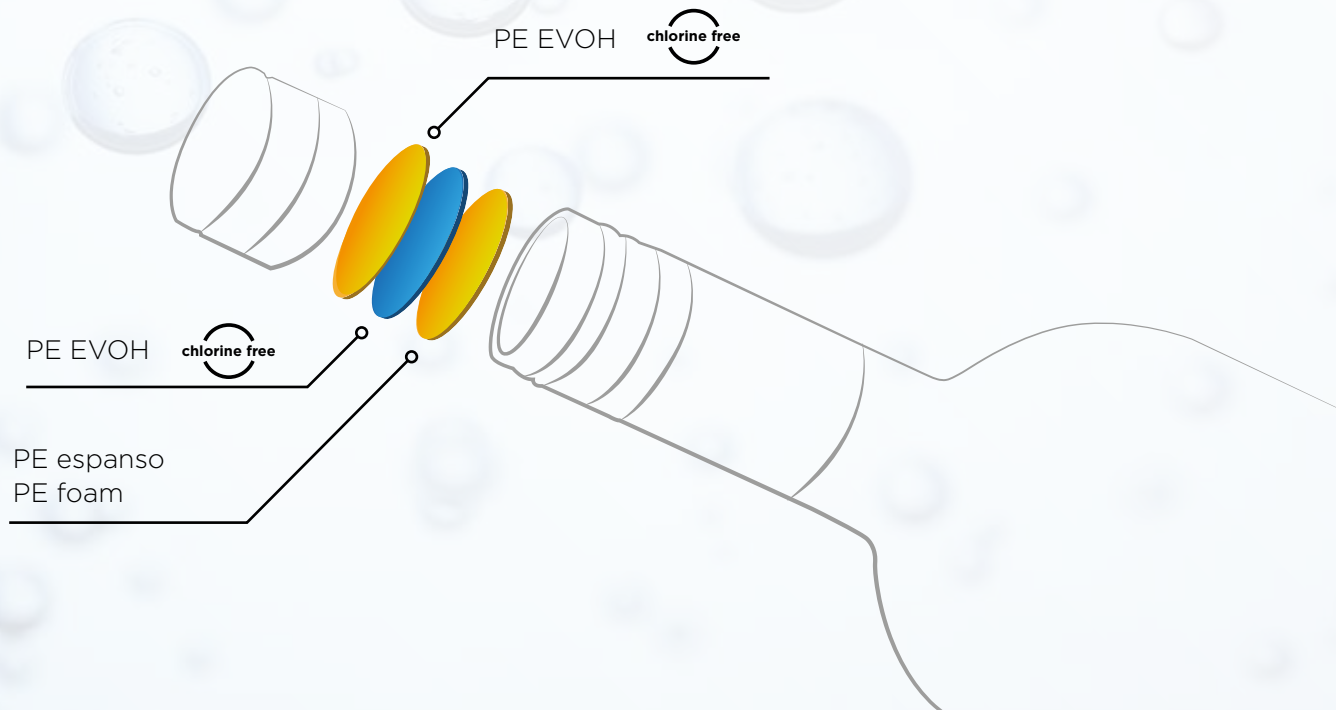
analisi OTR*: 0.0144 cc/day (100% O_2)

analisi sensoriale: consigliata per vini che alla degustazione si presentano olfattivamente aperti e all'assaggio dimostrano subito il loro carattere di distinzione varietale.
adeguata a vini che vanno al consumo nell'annata dell'imbottigliamento.

composition PE EVOh + PE foam + PE EVOh

OTR analysis*: 0.0144 cc/day (100% O_2)

sensory analysis: suggested for wines to preserve a full body aroma presented at the tasting; especially wines which are consumed the same year as bottling.



chlorine free

*OTR: oxygen transfer rate (tasso di permeabilità all'ossigeno)