Lavorazione tappi in sughero di qualità

Production of high quality cork stoppers

www.sugherificio-lts.it

SUGHERIFICIO LTS

DAL 1976

Il Sugherificio LTS nato nel 1976, e ubicato ai piedi della Franciacorta, territorio strategico per il settore vinicolo, è un'azienda specializzata nella produzione di tappi in sughero, sia per il vino che per il segmento vini spumanti. La mission della società, guidata da Manlio Sordi, è quella di realizzare prodotti ad elevata affidabilità, anche nelle tipologie a basso costo. Il controllo costante di tutte le fasi della lavorazione, dall'importazione della materia prima al post vendita, ha consentito a LTS nel 2003, unica società italiana dopo due famose multinazionali del settore, di conquistare la certificazione di qualità della Commissione Europea del Sughero. Il punto di forza dell'azienda risiede nell'accurata selezione delle zone di produzione della materia prima; per questo motivo, dopo alcuni studi di settore, LTS ha scelto la Spagna e il Portogallo, dove vengono effettuate le prime lavorazioni sul prodotto, mentre le operazioni più essenziali avvengono direttamente presso la sede dell'azienda a Brandico, in provincia di Brescia.

Established in 1976 and located at the foot of Franciacorta – a strategic region for the winemaking industry – we specialize in the manufacture of corks for both still wine and the bubbly market. The company is run by Manlio Sordi and our mission is to manufacture highly reliable products, even at the low-cost end of the scale. The constant monitoring of all stages of production, from importing raw materials to after-sales support, led to LTS, in 2003, becoming the only Italian company to be awarded quality certification by the European Cork Confederation, following in the wake of two famous multinationals in the industry. Our strength lies in our painstaking selection of areas from which to source the raw material. This has led us, following a number of business sector studies, to choose Spain and Portugal, where initial product processing takes place, while the more essential operations are carried out at our facility in Brandico on the outskirts of Brescia in Italy's Northeast.

SUGHERIFICIO LTS

DAL 1976

ACV System, il tappo che elimina il sapore di tappo

ACV System, the cork that puts an end to cork taint

SUGHERIFICIO LTS

DAL 1976

I costanti investimenti in ricerca e sviluppo hanno consentito a LTS di mettere a punto un nuovo sistema di sterilizzazione dei tappi naturali, denominato ACV System. Questa procedura, particolarmente adatta per vini di fascia alta, permette di ridurre notevolmente quelle problematicità tipiche di questa tipologia di tappo, a partire dalla notevole riduzione del tricloroanisolo responsabile del cattivo gusto del tappo. Un'altra novità è rappresentata da MicroLTS, un tappo microgranulato di sughero con microsfere in silicone, adatto a vini di fascia media con 3/4 anni di conservazione, che garantisce percentuale zero per quanto riguarda il gusto di tappo e tutte le altre problematiche dei tappi di sughero.

Constant investments into research and development have allowed us to design a new system for sterilizing natural corks, known as the ACV System. This procedure, which is particularly suitable when dealing with high-end wines, means we can substantially reduce the problems typically associated with this kind of stopper, starting with a considerable reduction in the trichloroanisole responsible for the unpleasant taste of cork.

Another new development is MicroLTS, an agglomerated cork with silicone microspheres, suitable for mid-range wines to be aged 3-4 years, which guarantees zero cork taint and other cork stopper problems.

SYSTECODE

Dal 29/03/2004 il Sugherificio LTS ha ottenuto della C.E. LIEGE la certificazione di conformità al codice europeo per la produzione di tappi in sughero ed ha ricevuto il marchio SYSTECODE ovvero il sistema di garanzia delle qualità per l'industria del sughero.

SYSTECODE

Since 29/03/2004, Sugherificio LTS has been certified by the European Cork Confederation C.E. LIEGE as complying with the European code of cork stopper manufacturing practice and bears the SYSTECODE mark, attesting to its conformity with the cork industry's quality assurance system.

BUREAU VERITAS

C.E.LIÈGE

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE

BV attesta che ha proceduto, alla valutazione della conformità al Codice Internazionale delle pratiche per la produzione dei tappi di sughero (5a Edizione) per le attività di

- Finitura di tappi naturali e naturali colmatati per vini fermi
- Finitura di tappi in sughero agglomerato con rondelle di sughero naturale per vini mossi, vini frizzanti e vini gasati
- Finitura di tappi AGGLOMERATI, AGGLOMERATI STANDARD, AGGLOMERATI FINE per vini fermi, vini frizzanti, birra e sidro
- Finitura di tappi composti per vini fermi, vini frizzanti, birra e sidro
- Finitura di tappi in sughero agglomerato con rondelle in sughero naturale (tipo 1+1) per vini fermi, vini frizzanti, birra e sidro
- Finitura di tappi multipezzo in sughero naturale per vini fermi, vini frizzanti, birra e sidro
- Finitura di tappi naturali per vini fermi
- Lavaggio

Della società

SUGHERIFICIO LTS DI SORDI MANLIO
Via X Giornate 28
Brandico BS 25030
Italie

Il risultato di questa valutazione è soddisfacente, l'attestato di conformità

N° BV/ 576 /CO.PTX

valido fino a dicembre 2007, è stato consegnato.

A Puteaux, il 15 febbraio 2007

BUREAU VERITAS
Monica Beau

SUGHERIFICIO LTS DI SORDI MANLIO

CE LIEGE
Antonio AMORIM

Igiene degli alimenti
Hygiene of food

D.Lgs n. 155
26/05/1997

Dall'entrata in vigore della normativa sull'igiene degli alimenti, abbiamo provveduto a rilasciare autocertificazione HACCP su ogni fattura e per ogni fornitura effettuata; vedi voce: "Questi tappi sono stati prodotti in osservanza e conformità al D.M. 21/03/1973 e successive modifiche, pertanto idonei alle norme HACCP".
Questo perché le materie prime da noi utilizzate sono preparate e confezionate nel rispetto della normativa vigente. Durante la fase di trasporto i nostri prodotti sono confezionati in sacchetti di polietilene alimentare, elettricamente saldati, riposti in scatole di cartone e sigillati. Utilizziamo inoltre corrieri espressi che consegnano in 24 ore, onde evitare lo stoccaggio dei nostri prodotti in magazzino non idonei, o autotrasportatori di nostra fiducia che ci garantiscono una consegna immediata, con il trasporto non effettuato assieme ad altri materiali, che potrebbero inquinare il sughero stesso (acidi, idrocarburi, ecc...). Per un ottimale stoccaggio dei nostri prodotti si consigliano locali non umidi, esenti da odori con temperatura tra i 15 °C e 25 °C, e una umidità relativa tra il 50% ed il 65%, o quantomeno, tenere i nostri prodotti in un ambiente con tali condizioni, almeno prima di 48 ore dall'imbottigliamento. Si consiglia inoltre di riporre i tappi non utilizzati nei loro sacchetti e chiuderli accuratamente.

Due to legislation related to the "Hygiene of food" we released the following HACCP certification on all invoices and for all supplies: "These caps are made in compliance and in accordance with the DM. 21/3/1973 and future changes. Therefore, they follow HACCP legislation". This is testimony to the fact that our raw materials comply with current legislation. During transit our products are enclosed in polyethylene bags, electronically welded and placed in cardboard boxes. Cardboard boxes are also then sealed. We use express couriers who deliver our product in 24 hours. This ensures that our product is delivered promptly. Our couriers have the correct storage facilities combined with an immediate delivery service that avoids contamination of corks with materials like acids or hydrocarbons. For longevity, we recommend that our products are stored in a dry room set between 15 to 25 degrees without perfume. Perfect humidity should be between 50% and 65%. If these conditions are not possible we recommend you use the product within 48 hours of delivery. In addition we also recommend that you keep unused corks in their sealed bags until such time that they are ready to be used.

Piano controllo analisi
Analysis control plan

Analisi sensoriale e TCA: su tappo grezzo
Sensory analysis and TCA: on raw corks

Controllo classifica
Class control

Controllo dimensionale
Dimension Control

Controllo incollaggio rondelle (spumanti e birondellati)
Sticking of washers control (sparkling wine and double washer cork)

Lavaggio: incolore o bianco
Laundry: no colour or white

Controllo perossidi
Peroxide Control

Controllo umidità
Humidity control

Controllo cessioni polveri
Cession control of dusts

Marcatura: con personalizzazione cliente
Marking: with customer personalisation

Lubrificazione: trattamento in superficie
Lubrication surface treatment

Forza di estrazione
Extraction force

Analisi sensoriale e TCA: su tappo finito
Sensory analysis and TCA: finished corks

I tappi che Vi consegniamo sono PRONTI PER L'UTILIZZO, e non necessitano di alcuna preparazione da parte Vostra.

MISURA E QUALITÀ DEL TAPPO vanno scelte in base al tipo di bottiglia. La norma UNI prevede un diametro interno di 17 mm a raso bocca e di 19 mm a 45 mm di profondità, con tolleranza +/- 0,4 mm.
Mentre la calibratura CETIE prevede 18,5 mm a raso bocca e 20 mm a 45 mm di profondità sempre con tolleranza di +/- 0,4 mm. Le dimensioni del tappo per bottiglie collo UNI saranno di un DIAMETRO 24 per il monopezzo naturale, e di DIAMETRO 23 per l'agglomerato. Per il collo CETIE si userà un monopezzo DIAMETRO 26 ed un DIAMETRO 24 per agglomerati. La lunghezza verrà scelta anche in base all'invecchiamento che si vuol fare del vino, tenendo presente però, che la regolarità del profilo interno del collo della bottiglia può esser attualmente garantita dal fabbricante di bottiglie sino a 45 mm dal raso bocca. Da: "Manuale d'uso sulle tecniche di tappatura delle bottiglie di vino" di V. Mazzoleni / Zironi / Campisi, capitolo 3 pag. 22/23/24 "Utilizzare tappi più lunghi può essere inutile e anche dannoso".

MAGAZZINAGGIO DEL TAPPO: i tappi vanno tenuti in locali non umidi, esenti da odori (non dove si immagazzina ad esempio carburante o prodotti fitosanitari) e lontani da strutture in legno (potrebbero trasmettere muffe o TCA al sughero), in una temperatura ambiente tra 15 C° e 25 C° e umidità relativa tra 50% e 65%.

TEMPERATURA D'UTILIZZO: il freddo indurisce il sughero che perde di elasticità, ritardando la chiusura e quindi la bottiglia deve rimanere in piedi per più tempo. Il calore invece ammorbidisce il sughero, l'eccesso di elasticità che ne deriva può creare un'entrata scorretta nella bottiglia, ed anche una successiva fuoriuscita parziale. E' consigliabile tenere i tappi in ambiente tra 15 C° e 25 C° almeno 48 ore prima di imbottigliare. Non lasciare tappi nella tramoggia del tappatore, tra i due imbottigliamenti. Si consiglia di usare tappatrici con impianto vuoto, con ritmo inferiore a 1.500 bottiglie all'ora. A queste condizioni il coricamento delle bottiglie può esser fatto subito.

INCIDENTI DI TAPPATURA E DI ESTRAZIONE: le cause sono molte e molte spiegazioni sono scritte su vari manuali di Tecniche di Tappatura. CONTROLLARE: Il collo della bottiglia deve essere regolare (senza bolle o storture) e deve esser asciutto; le ganasce non devono pizzicare il tappo. I tappi non devono presentare crepe longitudinali ed avere un umidità fra 3,5% e 8,0%.

GUSTI ANOMALI: Oltre al classico gusto di tappo, alcune schede di degustazione dei sommelier segnalano almeno altri undici odori che vengono spesso confusi con il gusto di tappo, e purtroppo ora si inizia a riscontrarli anche in bottiglie tappate con sintetico.

CONTROLLARE il vino in uscita da filtri cartone e fare attenzione ai ridotti di ossigenazione. Molte aziende hanno iniziato a controllare umidità (65%) e temperature (circa 16 C°) nei magazzini di stoccaggio dell'imbottigliato.

Consigli per l'uso dei tappi

How to use our corks

The corks we provide are READY TO BE USED and do not need any further preparation.

SIZE AND QUALITY OF THE CORKS *must be chosen according to the type of bottle. Standard UNI: Bottleneck has a diameter of 17 mm to 45 mm with a 19 mm deplth. +/- 4mm tolerance. Standard CETIE: Bottleneck has a diameter of 18,5 mm to 20 mm with a 45 mm depth +/- 4 mm tolerance. The corks for UNI bottlenecks must have a diameter of 24 mm for the natural one-piece cork, and a diameter of 23 mm for the agglomerated one. With CETIE bottlenecks, the diameter must be 26 mm for one-piece corks and 24 mm for agglomerated corks. The length is chosen according to the wine aging; as a matter of fact please consider that the bottle manufacturer can guarantee the regularity of the internal profile of the bottleneck up to 45 mm from the top.*
"Using longer corks can be useless and harmful" [from the "Manual for corking techniques of the wine bottles" by V.Mazzoleni / Zironi / Campisi.

CORK STORAGE *corks must be kept in dry rooms, far from bad smells (like, for example, room where petrol or pesticides are stored), far from wooden structures (to avoid contamination with moulds) and at a temperature between 15 C° and 25 C° and a relative humidity between 50% e 65 %.*

TEMPERATURE OF USE *cold hardens the cork, i.e. the cork looses elasticity, then the closure of the bottle is delayed and the bottle must stand for more time. Warmth softens the cork: the consequent excess of elasticity can cause a wrong entry of the cork in the bottle and even a partial spill-out of the wine. These are our suggestions: Keep the corks between 15 C° and 25 C° at least 48 hours before corking. Do not leave corks in the hopper of the corking machine, between 2 different corking operations.*
Use corking machines with empty plant and with a corking speed less than 1500 bottles/hour. At these conditions, bottles can be laid down immediately.

CORKING AND CORK EXTRACTION ACCIDENTS: *you can find many accident causes and explanations in manuals about Corking Techniques. In order to avoid them, please CHECK: the bottleneck must be regular (no bubbles or abnormalities) and dry; the jaws must not pinch the cork. Corks must have not lengthwise cracks and must have a humidity between 3.5% and 8%.*

ABNORMAL TASTE *apart from the classic cork taste, some sommelier wine tasting forms report 11 different smells that are frequently confused with cork taste, and unfortunately now they are found even in bottles corked with synthetic corks.*

PLEASE CHECK *the wine out of the cardboard filters and pay attention to the reduced oxygenation. Many wine companies have begun to check humidity (65%) and temperatures (about 16 C°) in their bottled wine storage facilities.*

Tappo sughero naturale monopezzo
Natural cork

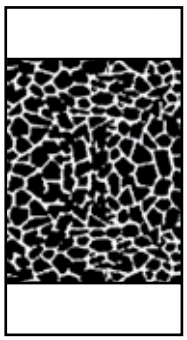
disegno tecnico *technical design*

Provenienza sughero ***Origin of cork***	Portogallo, Spagna *Portugal, Spain*	
Finitura ***Finishing***	Tappi rettificati e intestati *Ground and butted chamfered corkstoppers*	
Lavaggio antibatterico ***Antibacterial washing***	Sbiancato - Naturale *White washed - Natural*	
Scelta ***Selection***	Optoelettronica su teste e fianco *Optoelectronics on heat and body*	
Controllo scelta ***Screening***	Manuale *Manual*	
Dimensioni ***Dimension***	Diametro *Diameter*	Nominale +/- 0,3 mm *Nominal +/- 0,3 mm*
	Altezza *Height*	Nominale +/- 0,5 mm *Nominal +/- 0,5 mm*
Peso specifico ***Specific weight***	24 x 45 mm *24 x 45 mm*	Tra 3,5 e 3,7 gr. *Between 3,5 and 3,7 gr.*
Umidità ***Humidity***	4,0% - 8,0% *4,0% - 8,0%*	
Forza di estrazione ***Extraction force***	Kg *Kg*	Tra 25 e 35 *Between 25 and 35*
Cessioni ossidanti ***Cession of oxidative substances***	Negativo *Negative*	

Lubrificante ***Lubricant***	Silicone ad uso alimentare *Silicone for foodstuffs*	
Grafica ***Graphics***	Marcatura a fuoco, logo cliente più codici identificazione lotto *Fire marking, customised printing and batch's ID-code*	
Controllo sensoriale ***Sensory control***	Non alterato *Not adulterated*	
Imballaggio ***Packaging***	Tappi confezionati in sacchetti da 1.000 pezzi *Cork sealed in PET-HD bag of 1.000 pieces*	
Spedizione ***Expedition***	Merce caricata con camion coperto di cui ne è stata controllata la pulizia *Freighted on clean and covered truck*	
Misure ***Sizes***	Diametro *Diameter*	26 mm / 25 mm / 24 mm
	Altezza *Height*	40 mm / 45 mm / 50 mm / 55 mm
Classifiche ***Classes***	Enoteca - Extra - Super A - B - C - D	

Tappo sughero agglomerato birondellato 1+1
Agglomerated cork 1+1

disegno tecnico *technical design*

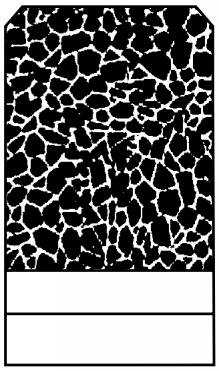


Provenienza sughero ***Origin of cork***	Portogallo, Spagna *Portugal, Spain*	
Finitura ***Finishing***	Tappi rettificati e intestati *Ground and butted chamfered corkstoppers*	
Lavaggio antibatterico ***Antibacterial washing***	Sbiancato - Naturale *White washed - Natural*	
Scelta ***Selection***	Optoelettronica su rondelle *Optoelectronics on the disks*	
Agglomerato ***Agglomerated***	Grana 3/7 - Densità kg/m^3 253 a 320 *Grain 3/7 - Density kg/m^3 253 a 320*	
Dimensioni ***Dimension***	Diametro *Diameter*	Nominale +/- 0,3 mm *Nominal +/- 0,3 mm*
	Altezza *Height*	Nominale +/- 0,5 mm *Nominal +/- 0,5 mm*
Peso specifico ***Specific weight***	24 x 45 mm *24 x 45 mm*	Tra 5,1 e 5,3 gr. *Between 5,1 and 5,3 gr.*
Umidità ***Humidity***	4,0% - 8,0% *4,0% - 8,0%*	
Forza di estrazione ***Extraction force***	Kg *Kg*	Tra 25 e 35 *Between 25 and 35*
Cessioni ossidanti ***Cession of oxidative substances***	Negativo *Negative*	

Lubrificante ***Lubricant***	Silicone ad uso alimentare *Silicone for foodstuffs*	
Grafica ***Graphics***	Marcatura a fuoco, logo cliente più codici identificazione lotto *Fire marking, customised printing and batch's ID-code*	
Controllo sensoriale ***Sensory control***	Non alterato *Not adulterated*	
Imballaggio ***Packaging***	Tappi confezionati in sacchetti da 1.000 pezzi *Cork sealed in PET-HD bag of 1.000 pieces*	
Spedizione ***Expedition***	Merce caricata con camion coperto di cui ne è stata controllata la pulizia *Freighted on clean and covered truck*	
Misure ***Sizes***	Diametro *Diameter*	23,5 mm / 28 mm
	Altezza *Height*	40 mm / 45 mm
Classifiche ***Classes***	A - B - C - D - F	

Tappo spumante
Cork of sparkling wine

disegno tecnico *technical design*



Provenienza sughero ***Origin of cork***	Spagna, Portogallo *Spain, Portugal*	
Finitura ***Finishing***	Tappi rettificati e intestati smusso lato agglomerato *Ground and butted chamfered corkstoppers*	
Lavaggio antibatterico ***Antibacterial washing***	Naturale *Natural*	
Scelta ***Selection***	Optoelettronica su rondelle *Optoelectronics on the disks*	
Agglomerato ***Agglomerated***	Grana 2/8 - Densità 250/260 kg/ m^3 *Grain 2/8 - Density 250/260 kg/m^3*	
Dimensioni ***Dimension***	Diametro *Diameter*	Nominale +/- 0,3 mm *Nominal +/- 0,3 mm*
	Altezza *Height*	Nominale +/- 0,5 mm *Nominal +/- 0,5 mm*
Peso specifico ***Specific weight***	30,5 x 48 mm *30,5 x 48 mm*	Tra 8,7 e 9,2 gr. *Between 8,7 and 9,2 gr.*
Umidità ***Humidity***	4,0% - 8,0% *4,0% - 8,0%*	
Forza di estrazione ***Extraction force***	Kg *Kg*	Tra 30 e 40 *Between 30 and 40*
Recupero ***Saving***	Istantaneo 86,26% - 60 min. 92,68% *Istantaneous 86,26% - 60 min. 92,68%*	

Lubrificante ***Lubricant***	Silicone ad uso alimentare *Silicone for foodstuffs*	
Grafica ***Graphics***	Marcatura a fuoco, logo cliente più codici identificazione lotto *Fire marking, customised printing and batch's ID-code*	
Controllo sensoriale ***Sensory control***	Non alterato *Not adulterated*	
Imballaggio ***Packaging***	Tappi confezionati in sacchetti da 500 pezzi *Cork sealed in PET-HD bag of 500 pieces*	
Spedizione ***Expedition***	Merce caricata con camion coperto di cui ne è stata controllata la pulizia *Freighted on clean and covered truck*	
Misure ***Sizes***	Diametro *Diameter*	30,5 mm
	Altezza *Height*	48 mm
Classifiche ***Classes***	Extra - A - B - C - D	

Tappo colmatato
Plasted cork

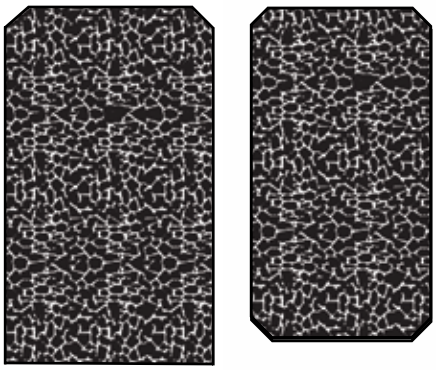
disegno tecnico *technical design*

Provenienza sughero ***Origin of cork***	Spagna, Portogallo *Spain, Portugal*	
Finitura ***Finishing***	Tappi rettificati / intestati / stuccati *Rectify corks and marked plasted*	
Lavaggio antibatterico ***Antibacterial washing***	Sbiancato *White washed*	
Scelta ***Selection***	Optoelettronica su teste e fianco *Optoelectronics on heat and body*	
Controllo scelta ***Screening***	Manuale Manual	
Dimensioni ***Dimension***	Diametro *Diameter*	Nominale +/- 0,3 mm *Nominal +/- 0,3 mm*
	Altezza *Height*	Nominale +/- 0,5 mm *Nominal +/- 0,5 mm*
Peso specifico ***Specific weight***	24 x 45 mm *24 x 45 mm*	Tra 3,6 e 3,8 gr. *Between 3,6 and 3,8 gr.*
Umidità ***Humidity***	4,0% - 8,0% *4,0% - 8,0%*	
Forza di estrazione ***Extraction force***	Kg *Kg*	Tra 27 e 37 *Between 27 and 37*
Cessioni ossidanti ***Cession of oxidative substances***	Negativo *Negative*	

Lubrificante ***Lubricant***	Silicone ad uso alimentare *Silicone for foodstuffs*	
Grafica ***Graphics***	Marcatura a fuoco, logo cliente più codici identificazione lotto *Fire marking, customised printing and batch's ID-code*	
Controllo sensoriale ***Sensory control***	Non alterato *Not adulterated*	
Imballaggio ***Packaging***	Tappi confezionati in sacchetti da 1.000 pezzi *Cork sealed in PET-HD bag of 1.000 pieces*	
Spedizione ***Expedition***	Merce caricata con camion coperto di cui ne è stata controllata la pulizia *Freighted on clean and covered truck*	
Misure ***Sizes***	Diametro *Diameter*	24 mm / 26 mm
	Altezza *Height*	38 mm / 44 mm
Classifiche ***Classes***	A - B	

Tappo sughero tecnico MicroLTS
MicroLTS technical cork

disegno tecnico *technical design*



Provenienza sughero ***Origin of cork***	Portogallo, Spagna *Portugal, Spain*	
Finitura ***Finishing***	Tappi rettificati e intestati *Ground and butted chamfered corkstoppers*	
Lavaggio antibatterico ***Antibacterial washing***	Naturale *Natural*	
Composizione ***Composition***	Prodotto a stampo per singolo pezzo con micro granulati sterilizzati a bassa densità *Produced by individual moulding using sterilized microgranules with very low density*	
Dimensioni ***Dimension***	Diametro *Diameter*	Nominale +/- 0,3 mm *Nominal +/- 0,3 mm*
	Altezza *Height*	Nominale +/- 0,5 mm *Nominal +/- 0,5 mm*
Peso specifico ***Specific weight***	24 x 45 mm *24 x 45 mm*	Tra 5,8 e 6,1 gr. *Between 5,8 and 6,1 gr.*
Umidità ***Humidity***	4,0% - 8,0% *4,0% - 8,0%*	
Forza di estrazione ***Extraction force***	Kg *Kg*	Tra 25 e 35 *Between 25 and 35*
Cessioni ossidanti ***Cession of oxidative substances***	Negativo *Negative*	

Lubrificante ***Lubricant***	Silicone ad uso alimentare *Silicone for foodstuffs*
Grafica ***Graphics***	Marcatura a fuoco, logo cliente più codici identificazione lotto *Fire marking, customised printing and batch's ID-code*
Controllo sensoriale ***Sensory control***	Non alterato *Not adulterated*
Imballaggio ***Packaging***	Tappi confezionati in sacchetti da 1.000 pezzi *Cork sealed in PET-HD bag of 1.000 pieces*
Spedizione ***Expedition***	Merce caricata con camion coperto di cui ne è stata controllata la pulizia *Freighted on clean and covered truck*
Misure Vini Fermi ***Sizes Still Wines***	24 x 40 mm / 24 x 44 mm
Misure Vini Frizzanti ***Sizes for Sparkling Wines***	25,5 x 42 mm / Microcava 30 x 47 mm

Tappo sughero agglomerato
Agglomerated cork

disegno tecnico *technical design*

Provenienza sughero ***Origin of cork***	Portogallo, Spagna *Portugal, Spain*	
Finitura ***Finishing***	Tappi rettificati / intestati / smussati *Ground and butted chamfered corkstoppers*	
Lavaggio antibatterico ***Antibacterial washing***	Sbiancato - Naturale *White washed - Natural*	
Scelta ***Selection***	Manuale *Manual*	
Agglomerato ***Agglomerated***	Grana 2/6 - Densità kg/m^3 253 a 320 *Grain 2/6 - Density kg/m^3 253 a 320*	
Dimensioni ***Dimension***	Diametro *Diameter*	Nominale +/- 0,3 mm *Nominal +/- 0,3 mm*
	Altezza *Height*	Nominale +/- 0,5 mm *Nominal +/- 0,5 mm*
Peso specifico ***Specific weight***	23 x 38 mm *23 x 38 mm*	Tra 4,2 e 4,4 gr. *Between 4,2 and 4,4 gr.*
Umidità ***Humidity***	4,0% - 8,0% *4,0% - 8,0%*	
Forza di estrazione ***Extraction force***	Kg *Kg*	Tra 25 e 35 *Between 25 and 35*
Cessioni ossidanti ***Cession of oxidative substances***	Negativo *Negative*	

Lubrificante ***Lubricant***	Silicone ad uso alimentare *Silicone for foodstuffs*	
Grafica ***Graphics***	Marcatura a fuoco, logo cliente più codici identificazione lotto *Fire marking, customised printing and batch's ID-code*	
Controllo sensoriale ***Sensory control***	Non alterato *Not adulterated*	
Imballaggio ***Packaging***	Tappi confezionati in sacchetti da 1.000 pezzi *Cork sealed in PET-HD bag of 1.000 pieces*	
Spedizione ***Expedition***	Merce caricata con camion coperto di cui ne è stata controllata la pulizia *Freighted on clean and covered truck*	
Misure ***Sizes***	Diametro *Diameter*	23 mm / 24 mm
	Altezza *Height*	33 mm / 38 mm / 44 mm

Tappo per liquori
Spirits cork stoppers

Testa plastica 28 x 8 mm disponibile in vari colori spiga sughero, diametro 19,5 mm, altezza totale 30 mm.

Cork stopper with plastic head 28 x 8 mm available in many colours cork, plug 19,5 mm total height 30 mm.

Testa plastica varie dimensioni, disponibile in vari colori con testa personalizzata con spiga sughero.

Cork stopper with plastic head, many size available in many colours, customised head cork plug.

Tappo sughero monopezzo per bottiglie magnum, disponibile in varie misure.

Cork stopper for magnum bottles, available in many size.

Tappo sughero spumante per bottiglie magnum, disponibile in varie misure.

Cork of sparkling wine for magnum bottles, available in many size.

Tappo Kristal disponibile in vari colori, spiga sughero, disponibile in varie misure.

Cork stopperwith transparent plastic " Kristal" available in many size and many colours, cork plug and synthetic plug.

Testa oro e argento in plastica, disponibile in varie misure, spiga sughero.

Cork stopper with gold or silver plastic head, cork plug.

Tappo per liquori
Spirits cork stoppers

Tappo fungo sintetico.

Shape synthetic stoppers.

Testa legno disponibile in varie misure e colori, spiga in sughero e sintetico, varie misure.

Wood head available in many different sizes and colors. Cork plug in different sizes.

Versatori in sughero, disponibili con cannucce in plastica, vetro e inox a richiesta. Versatore con chiusura in capsula in legno verniciata.

Cork to spell oil and other liquid the small reed can be in plastic, inox or glass. Cork pour wit painted wood capsule.

Tappi in sughero sagomati varie misure.

Shaped cork stoppers in many different size.

Versatore sintetico con testa in plastica colorata o in legno.

Synthetic stopper to spell oil and other liquid with colored plastic head or wood.

Tappi in sughero conici in varie misure.

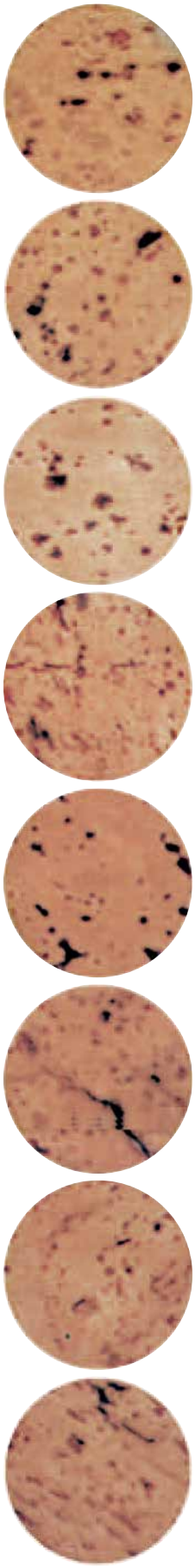
Conical cork stoppers in all requested sizes.

Criterio di classificazione visiva per rondelle di sughero
Visual classification standards for cork disks

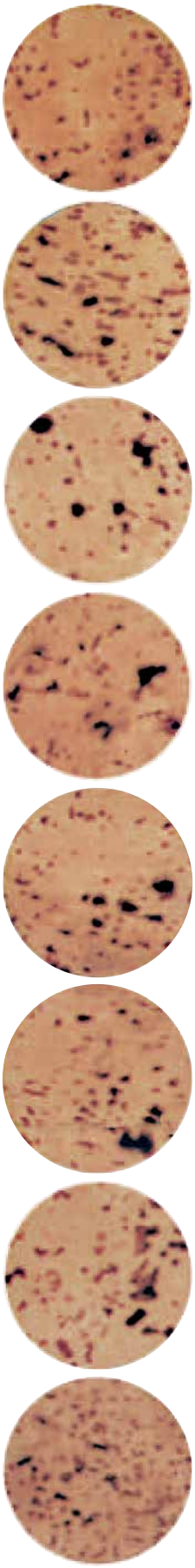
Classe / *Class* **"A"**

Classe / *Class* **"B"**

Classe / *Class* **"C"**



Classe / *Class* **"D"**

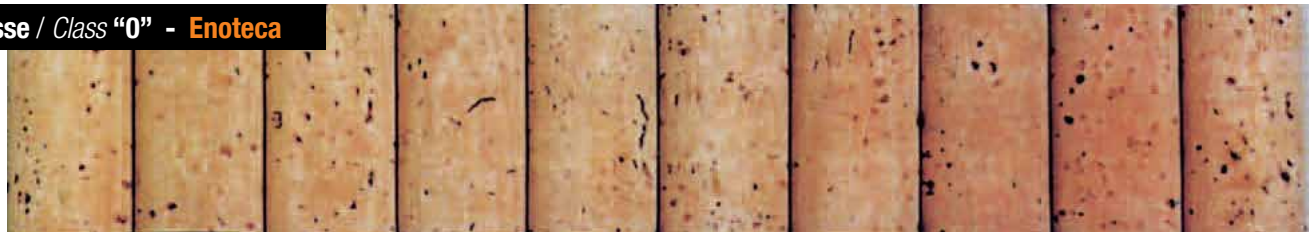


Criterio di classificazione visiva per tappi di sughero

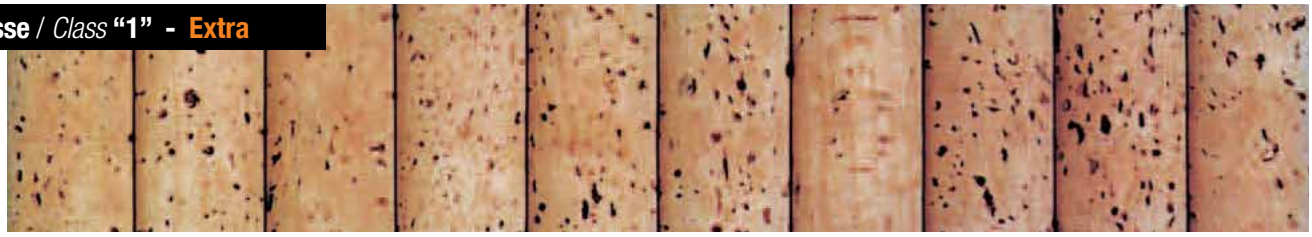
Visual classification standards for corks

FEDERATION NATIONALES DES SYNDICATS DU LIEGE

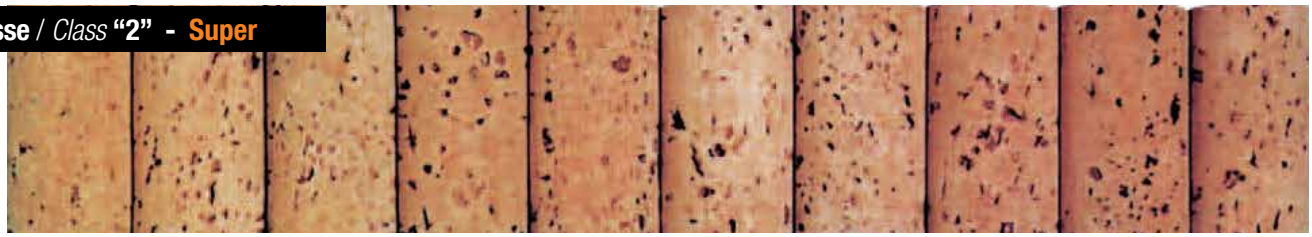
Classe / *Class* **"0" - Enoteca**



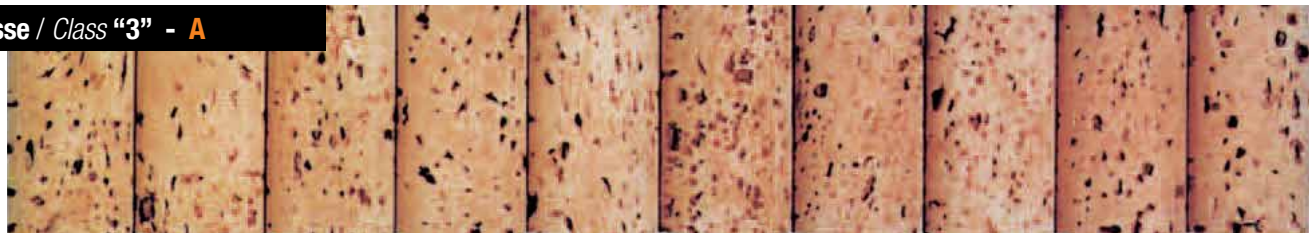
Classe / *Class* **"1" - Extra**



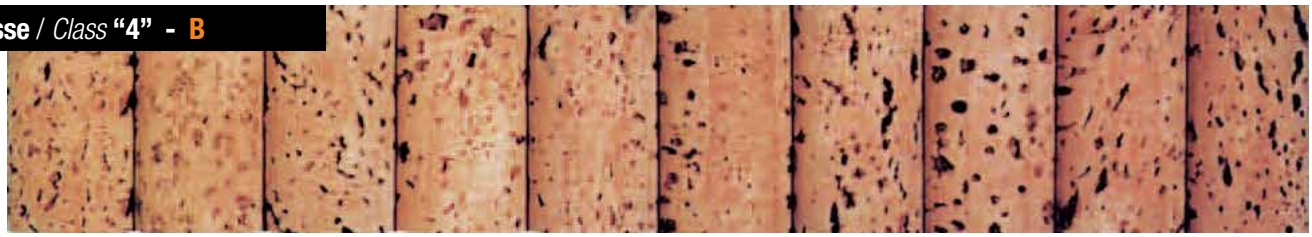
Classe / *Class* **"2" - Super**



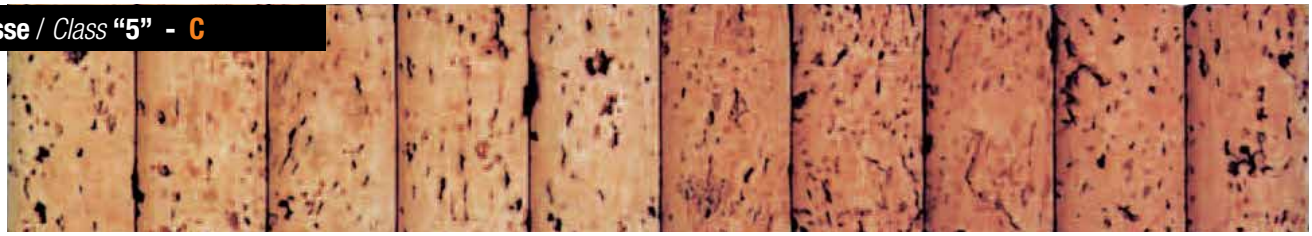
Classe / *Class* **"3" - A**



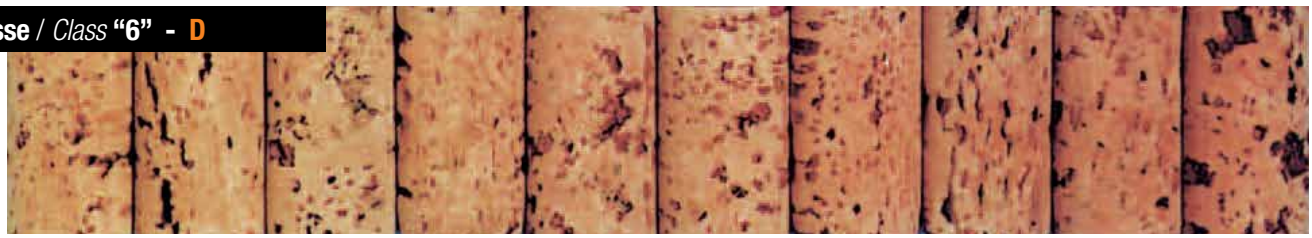
Classe / *Class* **"4" - B**



Classe / *Class* **"5" - C**



Classe / *Class* **"6" - D**



Tappo sughero naturale monopezzo
Natural cork

Tappo sughero agglomerato birondellato 1+1
Agglomerated cork 1+1

Tappo spumante
Cork of sparkling wine

Tappo stuccato
Plasted cork

Tappo sughero tecnico MicroLTS
MicroLTS technical cork

Tappo sughero agglomerato
Agglomerated cork

Tappo per liquori
Spirits cork stoppers

Sugherificio LTS
Via X Giornate, 28
25030 Brandico (BS) - Italia
T. +39 030 975275
T. +39 030 2059433
F. +39 030 9975048
info@sugherificio-lts.it
www.sugherificio-lts.it

SUGHERIFICIO LTS
DAL 1976