Comunicato stampa

**VINO (STUDIO): CAPSULA SCUDO IGIENICO PROTETTIVO EFFICACE CONTRO AGENTI POTENZIALMENTE PATOGENI**

**LA LAMINA PROTETTIVA AZZERA LA CONTAMINAZIONE DA BATTERI E MUFFE SULL’IMBOCCO DELLA BOTTIGLIA**

(Bodio Lomnago – VA, 05 aprile 2024). La capsula rappresenta uno scudo igienico efficace contro la trasmissione di batteri e muffe. È quanto emerge dai test di laboratorio commissionati da Crealis a CSI, polo di riferimento europeo per la verifica e la certificazione della conformità di materiali e prodotti che – in accordo con Crealis – ha messo a punto e utilizzato un protocollo per comparare la qualità igienica di bottiglie di vino con e senza la lamina protettiva. I risultati parlano chiaro: la capsula ha azzerato la presenza sul collo della bottiglia di batteri e muffe, mentre se ne è registrata una crescita intensa (con presenza di colonie diffusa e abbondante su tutta superficie campionata) in quelle senza. In particolare, sono stati analizzati agenti potenzialmente patogeni come l’Escherichia coli, responsabile della trasmissione da contatto di malattie intestinali ed extra-intestinali, e lo Stafilococco aureo, causa di infezioni acute che si trasmettono facilmente attraverso lo starnuto, ma anche muffe che possono diffondersi in ambienti di stoccaggio e cantine domestiche.

“Abbiamo voluto cercare la prova scientifica di ciò che sosteniamo da sempre – ha commentato Michele Moglia, ceo del gruppo internazionale leader nelle soluzioni di chiusura e sovratappatura per vini fermi e spumanti –: la capsula ha un ruolo in primis funzionale ed erige un’insostituibile barriera igienica protettiva. In questo senso rappresenta il miglior alleato sia del consumatore che del produttore, evitando contaminazioni del collo della bottiglia dal momento dell’imbottigliamento al consumo. Non è un caso che denominazioni come lo Champagne e il Prosecco abbiano deciso di renderla obbligatoria dopo la direttiva Ue che rendeva facoltativa la protezione per gli sparkling”.

Il protocollo studiato da CSI ha indagato infatti l’effetto protettivo proprio sulla parte terminale della bottiglia che, oltre ad essere il punto più facilmente e frequentemente toccato con le mani da potenziali acquirenti prima e dai consumatori finali dopo, in fase di consumo va a contatto con il vino versato. Da un punto di vista operativo, il laboratorio ha esaminato una campionatura di diversi tipi bottiglie con e senza capsula, verificando la presenza di batteri e muffe sul collo delle bottiglie dopo averle appositamente contaminate con ceppi batterici di Escherichia coli e di Staphylococcus aureus, e con pool di ceppi fungini. Ne è risultato appunto che la capsula svolge un’importante azione nel preservare la qualità igienica dell’imbocco della bottiglia in quanto costituisce una barriera di tipo fisico che ostacola contaminazioni microbiche assimilabili a quelle generate da un operatore durante la fase produttiva/distributiva o dal consumatore quando la bottiglia è in esposizione alla vendita, mediante diffusione dei microbi per via aerea (starnuto, colpo di tosse) o per contatto (toccare, impugnare).

Per sensibilizzare anche i consumatori su questo tema, il gruppo Crealis, che produce globalmente oltre 5 miliardi di pezzi l’anno, realizzerà una campagna informativa per mettere in evidenza i risultati dello studio.

***CSI S.p.A.*** *Società del Gruppo IMQ, CSI è un Centro di Certificazione e Analisi di Conformità, che è attivo su un mercato molto diversificato e opera su fronti ad elevata barriera di ingresso per Know-How e per investimenti quali il settore Food, Packaging, Costruzioni, Automotive.* ***www.csi-spa.com - info@csi-spa.com***

***Crealis Group.*** *Un fatturato globale da oltre 300 milioni l’anno, 1500 dipendenti, 17 siti produttivi in 8 Paesi e una presenza commerciale in oltre 70 paesi. Sono i numeri di Crealis, il gruppo internazionale leader globale nelle soluzioni di chiusura per vini fermi e spumanti, liquori, birre, olio d'oliva e aceto. A garantire la qualità di produzione degli oltre 5 miliardi di pezzi ogni anno, gli 8 marchi storici specializzati nei diversi segmenti del comparto chiusure: le italiane Enoplastic, Pe.Di e Supercap, le francesi Sparflex e Le Muselet Valentin, la spagnola Rivercap e, oltreoceano, la californiana Maverick Enterprise e la messicana Corchomex. Nel 2023 il gruppo ha rafforzato la presenza nel mercato dei tappi a T grazie all'accordo con tre aziende portoghesi: Woodcap, M. Firinho & Filhos e J. Couto & Pereira. Circa il 35% del fatturato complessivo è made in Italy e la governance del gruppo è affidata al CEO Michele Moglia.*

**Crealis**

Isabelle Gruard – Group Marketing Director ( isabelle.gruard@crealisgroup.com )

**Ufficio stampa Crealis in Italia – ispropress**

Marta De Carli (393.4554270 – press@ispropress.it) - Simone Velasco (327.9131676 – simovela@ispropress.it)