

# guarnizioni liners

**tappo a vite 30x60**

screw cap 30x60



**enoplastic**  
keep your flavour

# PRO<sub>2</sub>

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.

**composizione:** PVDC + PE espanso + PVDC

**analisi OTR\*:** 0.0039 cc/day (100% O<sub>2</sub>)

**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.

US

this liner is recommended for **still wines** which will be in stock for up to one or two years.

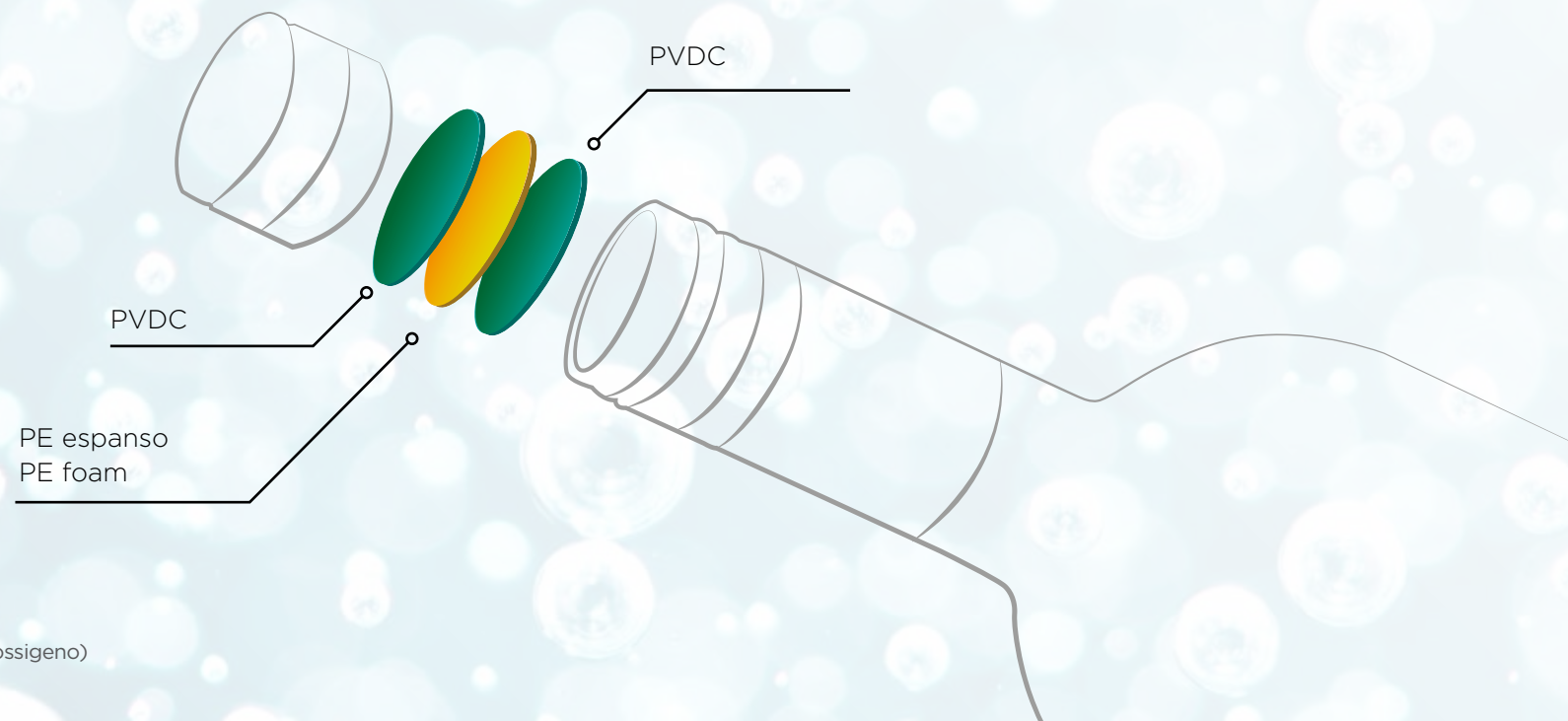
suitable solution to **preserve the aroma** of the product thanks to its barrier effect with the oxygen.

not recommended for sparkling wines.

**composition** PVDC + PE foam + PVDC

**OTR analysis\*:** 0.0039 cc/day (100% O<sub>2</sub>)

**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<sub>2</sub>, è indicata per le bevande da conservare per **periodi più lunghi** (anche fino a 10 anni).  
non adatto per vini in pressione.

**composizione:** PE espanso + carta + tin foil + PVDC

**analisi OTR\*:** 0.0012 cc/day (100% O<sub>2</sub>)

**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.**

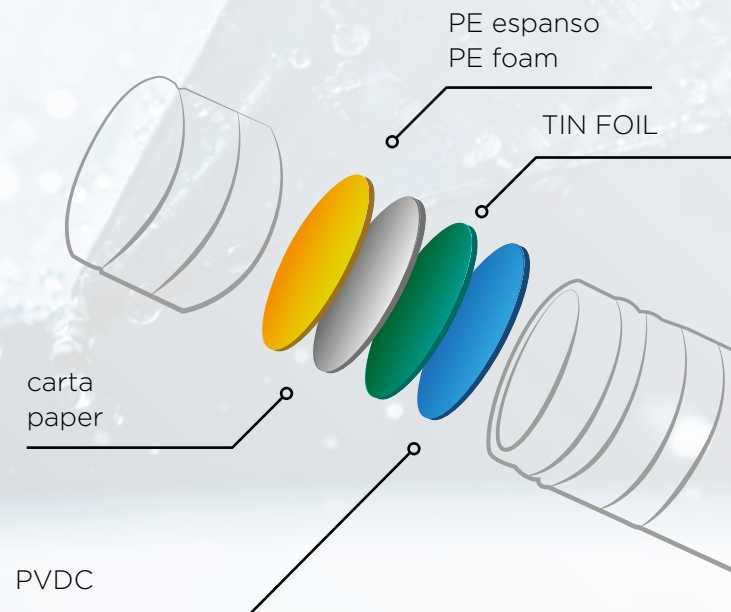
US

less permeable than PRO<sub>2</sub>, is recommended for those wines that can be stored for **longer periods**, up to 10 years.  
not recommended for sparkling wines.

**composition** PE foam + paper + tin foil + PVDC

**OTR analysis\*:** 0.0012 cc/day (100% O<sub>2</sub>)

**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 7 bar.

(La tenuta garantita scende a 3 bar con la stampa rilievo in testa)

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

## composizione:

PVDC + PE espanso + PVDC

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

## analisi OTR\*:

0.0012cc/day (100% O<sub>2</sub>)

## 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.

US

recommended for **sparkling wines** up to 7 bar.

(the guaranteed tightness drops to 3 bar if a decoration in relief is chosen on the top of the cap)

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

## composition

PVDC + PE foam + PVDC

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

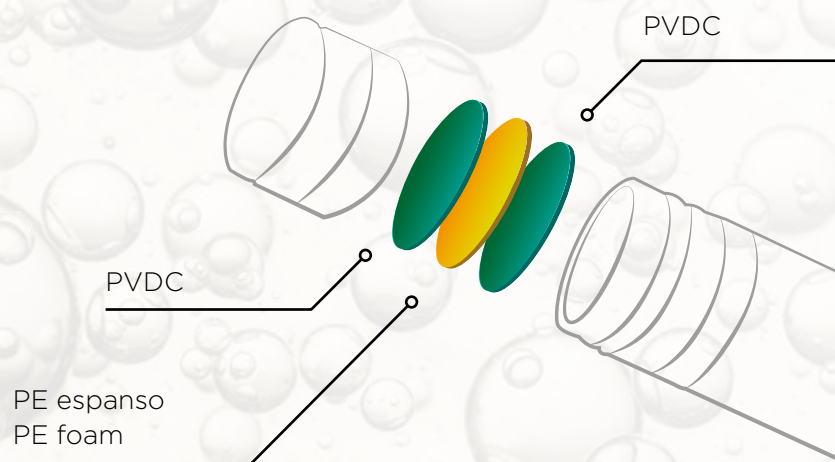
## OTR analysis\*:

0.0012 cc/day (100% O<sub>2</sub>)

## 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.

## composizione:

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

## analisi OTR\*:

0.003 cc/day (100% O<sub>2</sub>)

## 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.

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.

## composition

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

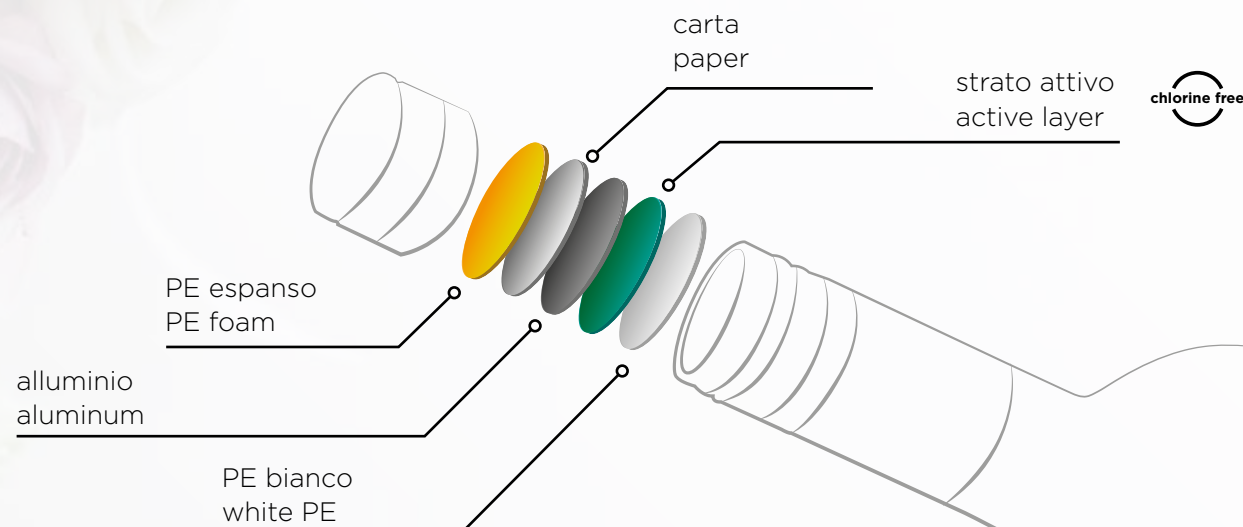
## OTR analysis\*:

0.003 cc/day (100% O<sub>2</sub>)

## 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.



\*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.

**composizione:** PE EVOh + PE espanso + PE EVOh

**analisi OTR\*:** 0.0144 cc/day (100% O<sub>2</sub>)

**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.

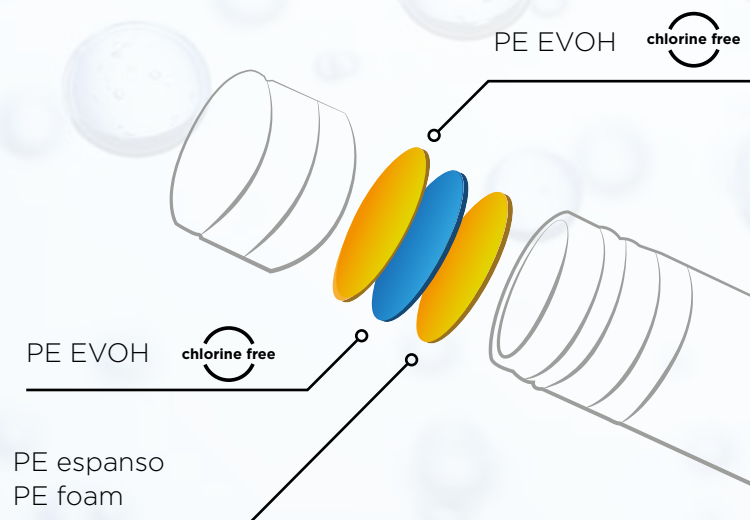
US

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.

**composition** PE EVOh + PE foam + PE EVOh

**OTR analysis\*:** 0.0144 cc/day (100% O<sub>2</sub>)

**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)