

DEVELOPED BY NATURE





ACQUAMARK®



ESPECIFICAÇÕES

ENSAIOS	CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICAÇÕES
FÍSICO - MECÂNICOS	Comprimento	$l \pm 1,0 \text{ mm}$
	Diâmetro	$d \pm 0,5 \text{ mm}$
	Ovalidade	$\leq 0,7 \text{ mm}$
	Humidade	4% - 8%
	Força de extracção	20 - 40 daN
FÍSICO - QUÍMICOS	Teor de peróxidos	$\leq 0,1 \text{ mg/rolha}$
	Teor de pó	$\leq 3 \text{ mg/rolha}$
VISUAIS	Classe visual (1)	Referência $\geq -5\%$

[1] Desvio em relação à amostra de referência

Métodos de amostragem de rolhas conforme norma ISO 2859 - Produtos de Cortiça

Disponível em todas as dimensões

**NATUREZA
TECNOLOGIA
SUSTENTABILIDADE
EVOLUÇÃO**



ACQUAMARK® DEVELOPED BY NATURE

ACQUAMARK® É UMA ROLHA NATURAL PRODUZIDA COM A AVANÇADA TECNOLOGIA DISPONIBILIZADA POR AMORIM, LÍDER MUNDIAL DE VEDANTES PARA VINHO.

Natural, reciclável, biodegradável e ecológica, a rolha Acquamark® é extraída da natureza e objecto de um processo de produção rico em tecnologia, o que lhe confere uma performance técnica superior em aspectos fundamentais como a vedação e a conservação do vinho.

ACQUAMARK® É UM VEDANTE DE EXCELÊNCIA COM UM REVESTIMENTO DE BASE AQUOSA QUE OFERECE AS CARACTERÍSTICAS DE UMA ROLHA NATURAL A UM PREÇO MAIS REDUZIDO.

O revestimento das rolhas Acquamark® produz-se através de um processo estrutural, por acção de uma solução de base aquosa, onde os extractos de cortiça são fixados às paredes das rolhas e as lenticelas preenchidas, aumentando ainda mais o nível de vedação do produto. Este método de produção inovador permite uma completa fixação das partículas sem qualquer migração para o vinho. As rolhas Acquamark® são, portanto, uma excelente opção para quem procura a segurança e o prestígio de uma rolha natural, aliada a um custo extraordinariamente competitivo.

ACQUAMARK®
800 milhões de células naturais
revestidas a tecnologia.

DO MONTADO À PRESERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE E AO COMBATE À DESERTIFICAÇÃO.

Questões fundamentais para o futuro do mundo como a retenção de CO₂, a protecção de espécies ameaçadas, o combate à desertificação social e a protecção dos solos são atributos inegáveis da cortiça. A utilização de produtos de cortiça como a rolha natural Acquamark® é um elo fundamental na protecção do sobreiro e do papel único que este possui na sustentabilidade ambiental e social. Saiba mais sobre o contributo que a utilização de rolhas de cortiça tem neste importante esforço de conservação e sustentabilidade ambiental visitando o nosso website em www.amorim.com.



FLUXO DE PRODUÇÃO

- | | | |
|----------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 1 COZEDURA CONVEX | 5 ESCOLHA ELECTRÓNICA | 9 MARCAÇÃO |
| 2 ESCOLHA DE MATÉRIA-PRIMA | 6 LAVAÇÃO E SECAGEM | 10 TRATAMENTO |
| 3 RABANEACÃO E BROCAGEM | 7 ACQUAMARK® | 11 EMBALAGEM E EXPEDIÇÃO |
| 4 ACABAMENTOS MECÂNICOS | 8 ESCOLHA | |

RECOMENDAÇÕES AO UTILIZADOR

PRECONIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DAS ROLHAS

- A Amorim & Irmãos, S.A. pode preconizar o calibre da rolha necessário através do perfil do gargalo da garrafa, das características do vinho e das condições de arrolhamento.
- Para vinhos de envelhecimento em garrafa sugere-se a utilização de rolhas com comprimento superior ao normal.
- Encomende as suas rolhas para uso imediato ou a curto prazo. Não exceder 6 meses após a data de fabrico.
- Armazenar em local bem ventilado, com temperatura controlada entre 15°C e 25°C e humidade entre 50% e 70%.

MANUTENÇÃO DO EQUIPAMENTO

- Assegurar que as maxilas de arrolhamento não apresentam ranhuras nem sinais de desgaste.
- Assegurar o correcto alinhamento do êmbolo e do anel de localização.
- Assegurar que a máquina de arrolhamento trabalha uniformemente, especialmente durante a compressão.
- Limpar regularmente todas as superfícies que entram em contacto com a cortiça com produtos isentos de cloro.
- Assegurar que o equipamento está ajustado à rolha em utilização.

CONDIÇÕES DE ARROLHAMENTO

- Assegurar que eventuais poeiras são eliminadas antes do arrolhamento.
- Assegurar que a rolha é comprimida lentamente até um diâmetro não inferior a 15,5 mm.
- Assegurar que a inserção da rolha é feita o mais rapidamente possível.
- Para gargalos standard, a rolha deve ser inserida até 1 mm abaixo do topo do gargalo.
- Minimizar o grau de humidade no interior do gargalo.
- O espaço entre a rolha e o vinho deve ser no mínimo de 15 mm, a uma temperatura de 20°C.
- A pressão interna, após arrolhamento, não deve exceder 1,2 Bar, sendo recomendável a utilização de vácuo.

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE VINHO

- Após o engarrafamento, manter as garrafas na posição vertical no mínimo 10 minutos.
- As condições ideais de armazenamento são: temperatura entre 15°C e 25°C e humidade entre 50% e 70%.
- Manter a cave isenta de insectos.
- As garrafas devem ser transportadas na posição vertical.

NORMAS DE ALIMENTARIEDADE

Todos os produtos Amorim & Irmãos, S.A. respeitam a regulamentação e legislação existente (Europeia e FDA – Food and Drug Administration) para produtos em contacto com géneros alimentícios.



U.I. Amorim Distribuição
U.I. Amorim Distribuição
U.I. PTK
U.I. Amorim Champanhe
U.I. RARO

