



## SYNTEK

**EXCELLIA**, il tappo di riferimento della gamma SYNTEK, è la soluzione ideale per i vostri vini a rotazione rapida.

Questo tappo si caratterizza per il suo rapporto qualità/prezzo eccellente e le notevoli qualità fisiche e meccaniche.

Ottenuto dalla co-estrusione, questo prodotto affidabile ed economico è stato progettato per preservare l'aroma e la freschezza dei vostri vini, che siano bianchi, rossi o rosati.

Il processo di produzione permette di ottenere tappi uniformi da un lotto a un altro, così il tappo **EXCELLIA** assicura una gestione omogenea del trasferimento dell'ossigeno nel vino, evitando le alterazioni del gusto dovute a dei fenomeni di ossidazione precoce o di riduzione.



	<b>EXCELLIA</b>
<b>Diámetro</b>	22,5 mm
<b>Lunghezza</b>	37 mm   40 mm   43 mm
<b>Peso</b>	4,4 g   4,8 g   5,3 g
<b>Densità</b>	0,300 g/cm <sup>3</sup>
<b>OTR (Tasso di trasferimento dell'ossigeno)</b>	0,0075 cm <sup>3</sup> /giorno - 21 %
<b>Forza di estrazione</b>	150 N - 350 N

La struttura uniforme e le dimensioni ridotte delle cellule di schiuma, combinate all'elasticità dell'involucro esterno, favoriscono un inserimento facile con un'attrezzatura di imbottigliamento tradizionale. Il tappo **EXCELLIA** si adatta a bottiglie di tutte le forme (con anello Cetie [centro tecnico internazionale per l'imbottigliamento e il relativo confezionamento]).

Il guscio, indivisibile dal cuore di schiuma, permette di stappare e ritappare la bottiglia in modo semplice.

I materiali utilizzati sono inerti e approvati per il contatto con gli alimenti.