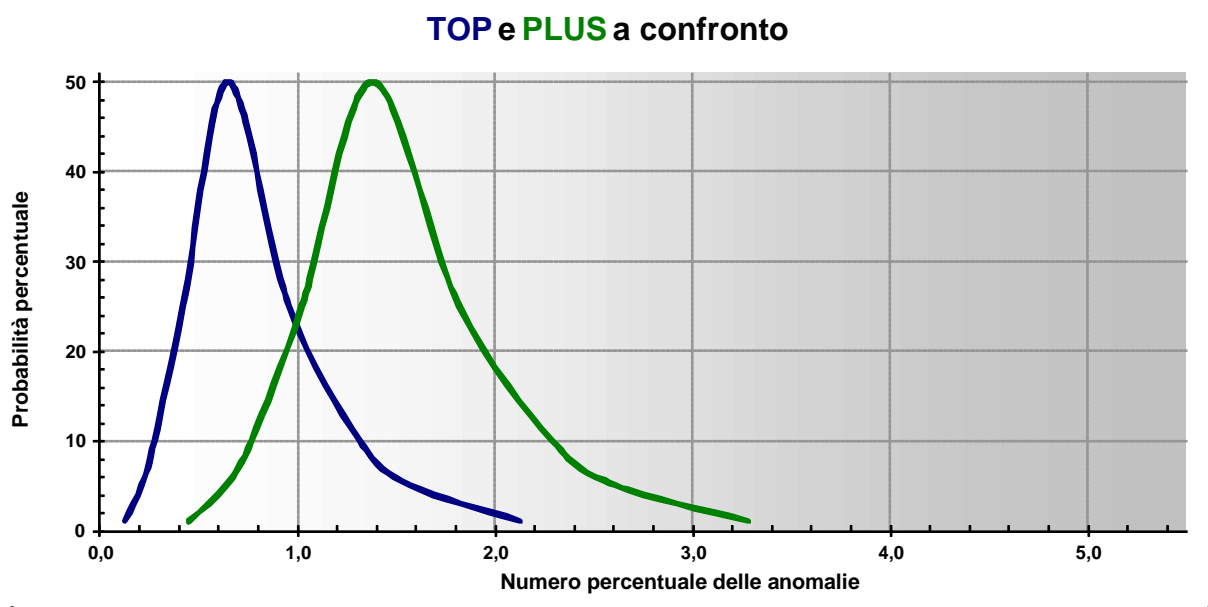


TOP e PLUS

La differenziazione tra categoria TOP e Plus ha luogo nei nostri laboratori, dopo una campionizzazione del lotto, il suo lavaggio ed un'attenta analisi analitica dei campioni. Il numero dei tappi che dopo le analisi presentano delle anomalie, costituisce la base secondo la quale questi vengono classificati. Per anomalia si intende un tappo con una contaminazione di TCA tale, da essere percepita in un vino bianco da un degustatore esperto.

A partire dall'anno 2001 abbiamo intensificato la collaborazione con i nostri fornitori, notificando anche a loro i risultati dei nostri esami di laboratorio, incrementato così regolarmente il livello qualitativo e sensoriale della materia prima.

A differenza della maggioranza dei nostri concorrenti, che danno semplicemente informazioni vaghe riguardo la qualità sensoriale del loro prodotto, senza nominare affatto i margini e le soglie entro le quali avviene la campionatura e la classificazione, noi possiamo dichiarare apertamente, che a partire dall'introduzione delle nostre classificazioni nel 2001, queste hanno sempre trovato riscontro a livello pratico. I nostri clienti ci confermano regolarmente, la costanza qualitativa e sensoriale dei nostri prodotti.



Con l'aiuto del diagramma è possibile vedere come le due qualità sensoriali si sovrappongono. La classificazione PLUS può avere una percentuale di anomalie del 2%, così come anche la classificazione TOP.

La differenza tra le due classificazioni è data dalla probabilità statistica della presenza dell'anomalia.



TOP, la linea premium: comprovata ed affidabile

La nostra linea TOP la consigliamo per i i vostri vini migliori. La media delle bottiglie in presenza di anomalie (2,4,6 TCA) non supera le 7 su 1000.

PLUS, un' alternativa economica alla linea alla linea TOP

L'imbottigliamento con la linea PLUS non dà nella maggior parte dei casi alcun problema di sorta, poichè la probabilità statistica, che più di 2 bottiglie su 100 sia in presenza di anomalie è molto ridotta.

Come facciamo ad esserne così sicuri?

Come per ogni campionatura, la scelta dei campioni, prelevati da un lotto omogeneo è di importanza rilevante.

Logicamente, con la campionatura è possibile solamente calcolare la probabilità con la quale un'anomalia si possa evidenziare o meno.

Per questo diremo che:

- **Più sono i tappi che vengono analizzati e più significativo è il risultato dell'analisi.**
Alla Korkindustrie di Trevis vengono analizzati almeno 200, nella maggior parte dei casi addirittura 400 tappi per ogni lavaggio e non da ogni sacco, garantendo così l'omogeneità della campionatura. Questo indipendentemente dalla loro qualità ottica.
- **Quanto più è omogeneo il lotto di partenza, tanto più preciso sarà il risultato.**
Alla Korkindustrie Trier, i tappi per la campionatura vengono estratti dopo il passaggio in lavatrice e non dai sacchi. Sono quindi "meschiati per bene".
- **Più piccolo è il lotto analizzato e meno preciso è il risultato dell'analisi.**
Alla Korkindustrie Trier, la campionatura avviene su un lotto di massimo 50.000 tappi delle dimensioni di 45x24 (60.000 delle dimensioni di 38x24), indifferentemente dall'entità della fornitura, che può raggiungere un volume di 400.000 tappi.

Tappi di sughero sicuri - La vostra aspettativa - La nostra promessa

Ci consulti. La consigliamo volentieri nella scelta del tappo ottimale per la tappatura dei suoi vini.

A Lei la scelta!