

LINERS guarnizioni

for screw caps 30x60 mm
per tappi a vite 30x60 mm



PRO₂

IT

guarnizione consigliata per **vini fermi** che possono essere conservati per uno o due anni. soluzione adatta a preservare l'aroma del prodotto grazie all'effetto barriera con l'ossigeno. non adatto per vini in pressione.

composizione: PVDC + PE espanso + PVDC

analisi OTR*: 0.0039 cc/day (100% O₂)

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.

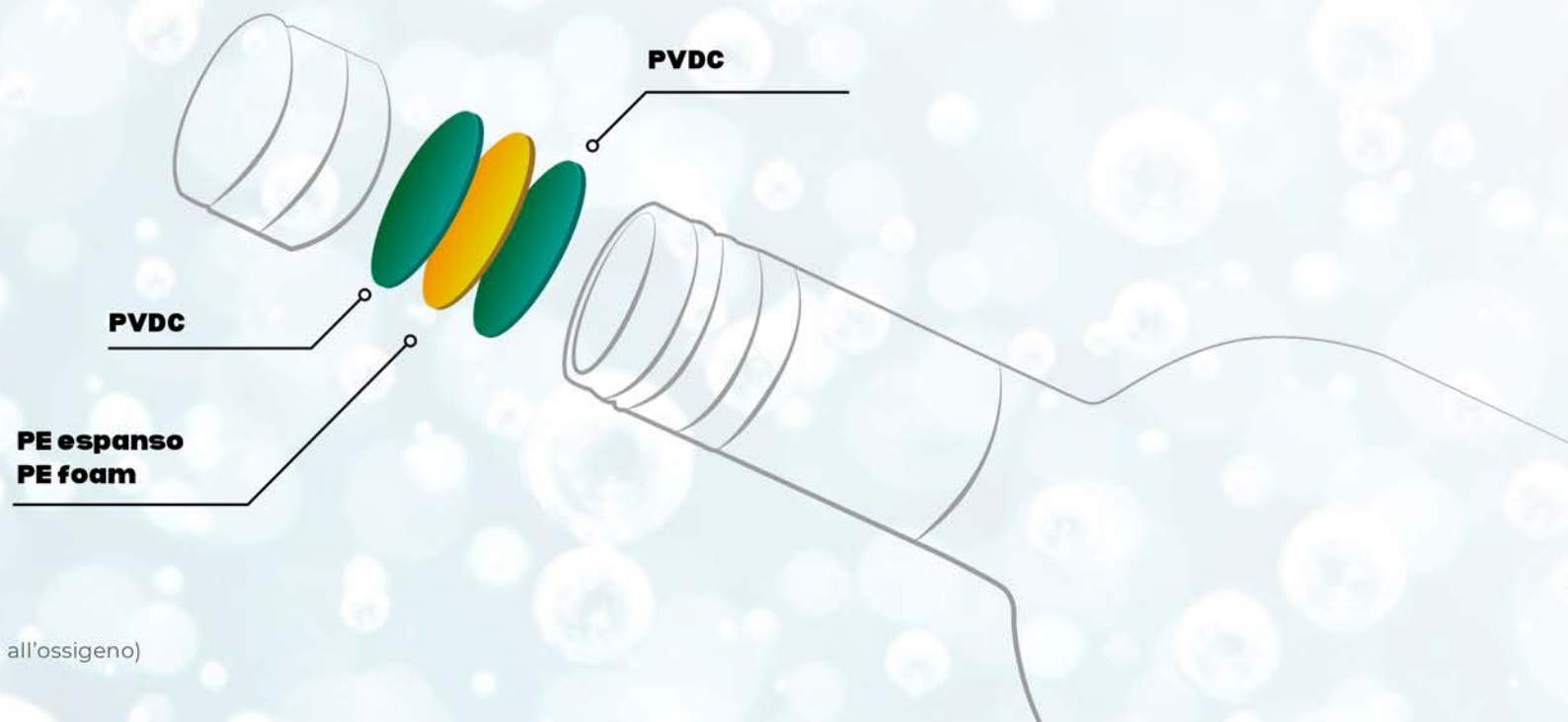
US

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% O₂)

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

guarnizione meno permeabile e traspirante rispetto alla PRO2, 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% O₂)

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.**

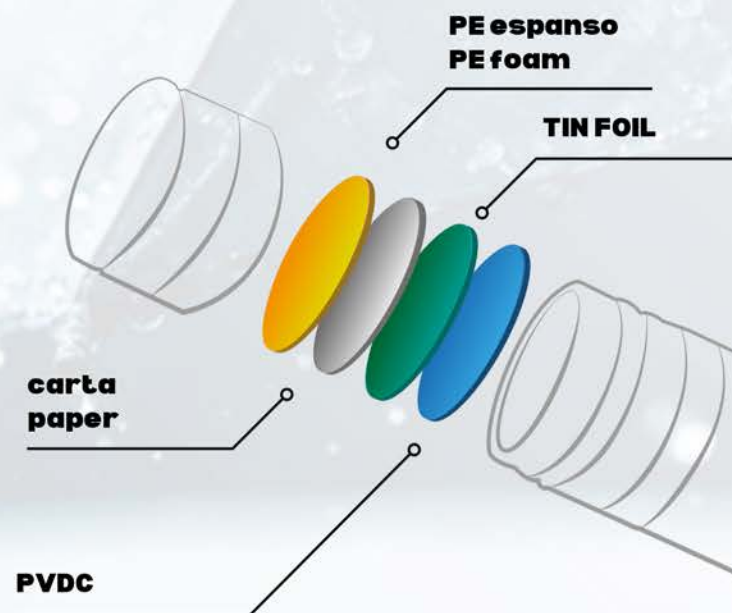
US

less permeable than PRO2, 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% O₂)

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)



guarnizione adatta per **vini frizzanti** fino a 2.7 bar.

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*:

0.0030 cc/day (100% O₂)

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 2.7 bar.

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

composition

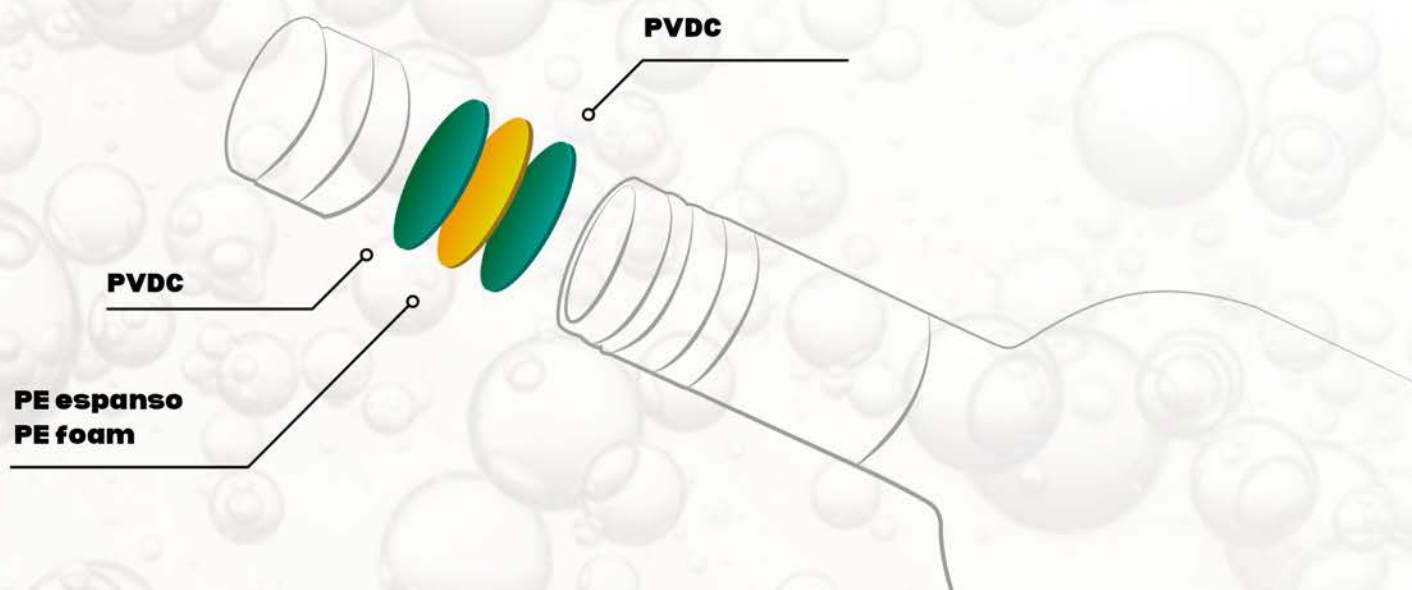
PVDC + PE foam + PVDC

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

OTR analysis*:

0.0030 cc/day (100% O₂)

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*: 0.0012 cc/day (100% O₂)

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 flavour of aromatic wines.**

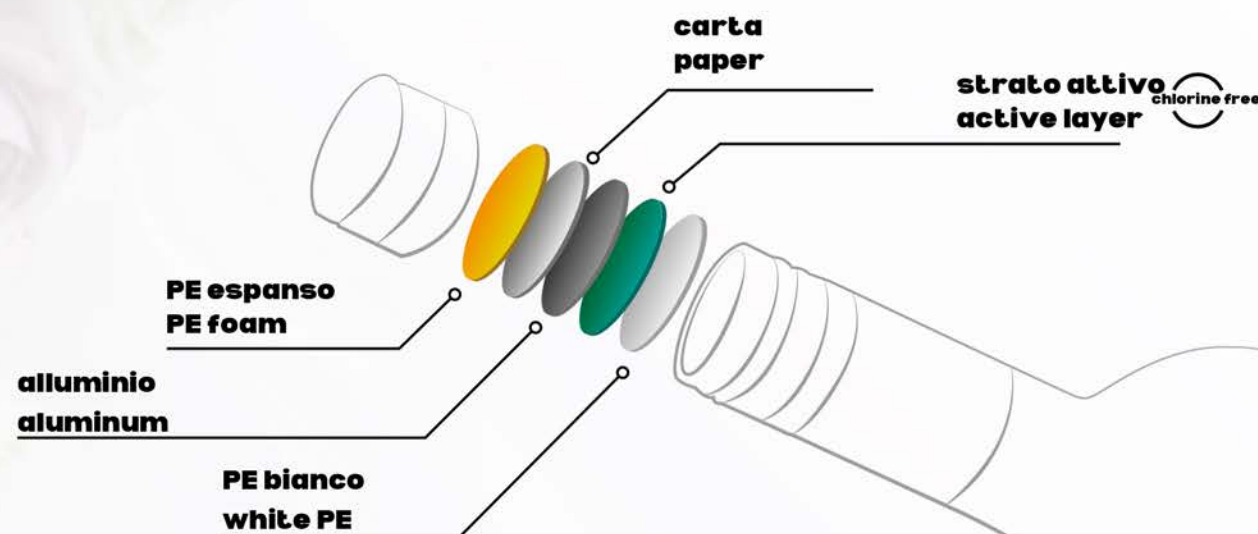
able to capture sulfur compounds and therefore any bad smells **avoiding the phenomenon of "reduction"**

not recommended for sparkling wines.

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

OTR analysis*: 0.0012 cc/day (100% O₂)

sensory analysis: Recommended for wines that, on tasting, immediately reveal an open and expressive bouquet, and on the palate display their distinctive varietal character with unmatched fresh and fruity notes.
This advantage is combined with long-lasting preservation, ensuring the wine remains consistent over time — as if it had just left the cellar.
Suitable for wines intended for short-term consumption as well as those meant for longer aging.



*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% O₂)

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.

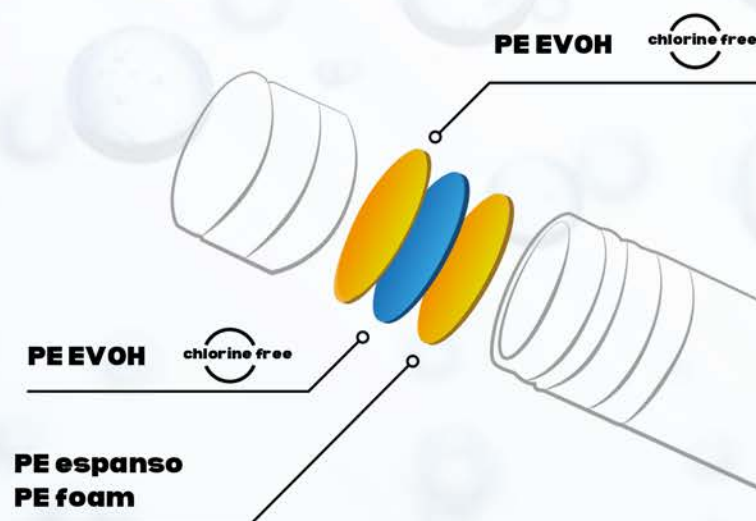
US

the key feature of this liner is the **total absence of chlorine in its** components, recommended for still wines which can be keep in **stock for one or two years**, not recommended for sparklingwines.

composition PE EVOH + PE foam + PE EVOH

OTR analysis*: 0.0144 cc/day (100% O₂)

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)