

Evoluzione, qualità e sostenibilità dei tappi sintetici espansi per i vini DOCG.

Con la pubblicazione del decreto 16 settembre 2013 il Ministero delle Politiche Agricole ha esteso per tutte le tipologie di vini DOCG la possibilità di poter utilizzare il tipo di chiusura più idoneo tra quelli ammessi dalla normativa vigente, fermo restando quanto previsto dai specifici disciplinari di produzione.

In questo passaggio normativo si ritiene quanto mai opportuno e necessario che le aziende vinicole siano correttamente informate sulle diverse tipologie di chiusure presenti sul mercato in particolare per quanto riguarda gli aspetti prestazionali e di conservazione del vino che le stesse sono in grado di offrire.

Sulla base di queste premesse il Gruppo Sintesi della Federazione Gomma Plastica, che raggruppa le più qualificate imprese produttrici di tappi sintetici espansi, si propone alle aziende vinicole per fornire informazioni puntuali e oggettive per questo tipo di chiusura.

Nel corso degli anni le chiusure sintetiche espansi hanno saputo raccogliere la sfida posta dalle crescenti richieste, provenienti dall'industria vinicola, di chiusure affidabili, ripetibili e dalle prestazioni ben definite per dare vita a prodotti che si pongono all'avanguardia nel design e nelle prestazioni.

Oggigiorno controlli gascromatografici garantiscono la perfetta neutralità delle chiusure sintetiche espansi e quindi assenza di alterazione organolettica del vino. Sistemi di controllo visivi e ponderali, uniti a processi produttivi sofisticati, permettono di assicurare prestazioni meccaniche altamente ripetibili ed affidabili. Nuovi materiali garantiscono sempre più elevate barriere ai gas (O_2 , CO_2 , SO_2) ed agli aromi assicurando il mantenimento della struttura e delle potenze aromatiche del vino nel corso degli anni.

Il tappo sintetico espanso risponde a tutte le prestazioni attese delle aziende vinicole in termini di:

prestazioni meccaniche: buona macchinabilità sugli impianti di tappatura; assenza di colature; buona stabilità in bottiglia al variare delle condizioni di stoccaggio e trasporto; agevole apertura ed eventuale ri-chiusura del contenitore;

prestazioni barriera: l'uso dei tappi sintetici espansi consente la corretta evoluzione del vino, minimizzando il passaggio di ossigeno e l'assorbimento delle frazioni aromatiche. La permeabilità dei tappi sintetici è funzione della qualità della cellulazione interna. Proprio in questo senso si sono avute le maggiori evoluzioni tecniche arrivando oggi a produrre tappi con cellulazione omogenea, isotropa, e con celle chiuse a doppia parete. Ne deriva una permeabilità bassa e controllata che ha portato i tappi sintetici espansi a posizionarsi anche nel condizionamento dei vini da lungo invecchiamento;

Inerzia chimica: assenza di alterazioni organolettiche e rispetto dei severi requisiti previsti dalla legislazione vigente (nazionale ed europea) per i materiali e oggetti di materia plastica destinati al contatto con alimenti;

Prestazioni ambientali: I tappi sintetici espansi possono essere riciclati. La produzione di tappi sintetici espansi è caratterizzata da una limitata emissione di CO_2 .

A queste caratteristiche si aggiunge una costanza qualitativa delle chiusure che permette all'industria utilizzatrice di mantenere inalterate le qualità del vino. La sintesi delle proprietà che un tappo sintetico espanso può offrire trova riferimento nella norma UNI 11311 pubblicata nel 2009 e dal titolo: "Condizionamento alimentare. Requisiti dei tappi sintetici espansi destinati al condizionamento di bevande e liquidi alimentari." Questa norma è stata realizzata in ambito UNI, l'Ente Nazionale Italiano di Unificazione, con il coinvolgimento di rappresentanti di tutta la filiera interessata (produttori di resine polimeriche, masterbatch, compound, tappi espansi, case vinicole). La norma prevede la verifica di numerosi parametri di prodotto nel rispetto dei severi limiti dalla stessa indicati: di questi i più significativi sono i parametri fisici, fisico-meccanici, diffusivi, sensoriali, chimici e igienici, costituendo una barriera molto severa verso i prodotti che non garantiscono prestazioni e qualità adeguate. A garanzia di queste prestazioni le aziende associate al Gruppo Sintesi hanno costituito un marchio di qualità, il marchio "S.Q.M." (acronimo di Sintesi Quality Mark) che certifica la rispondenza dei prodotti marchiati ai severi requisiti della UNI 11311. Con l'obiettivo di poter contribuire al successo del vino italiano a livello nazionale e internazionale, proteggendo la qualità del lavoro svolto dalle aziende vinicole, il Gruppo Sintesi si rende disponibile ad organizzare momenti di incontro con le aziende aderenti al Consorzio Vino Chianti per approfondire gli aspetti prestazionali e di conservazione che un tappo sintetico espanso è in grado di offrire e per fornire ogni tipo di supporto ritenuto necessario.



Gruppo Sintesi
c/o Federazione Gomma Plastica
Via San Vittore, 36 – 20123 Milano
Tel. 02 43928.1 Fax 02 435432
E-mail: info@tappisintetici.org
Web: www.tappisintetici.org