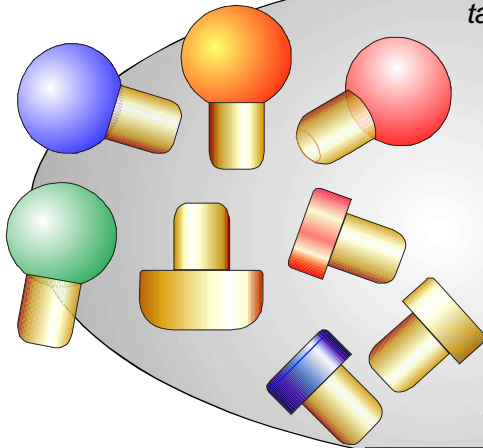


Tappi per distillati

Consigli per l' uso corretto



Pag.1 di 2



Per la tappatura di bottiglie per liquori, distillati, olii, aceti, essenze profumate o quant'altro, non esiste limite alle soluzioni estetiche e quindi alla fantasia di composizione di questo tipo di tappi. Le cosiddette "teste", (la parte del tappo destinata a rimanere fuori della bottiglia ed a costituire l'appiglio necessario sia all'introduzione che all'estrazione del tappo), possono essere realizzate in diversi materiali: legno, plastica, sughero, metallo,

La colorazione della "testa" od il suo ulteriore arricchimento grafico tramite l'apposizione di marchi, stemmi o scritte, sia serigrafate che impresse a caldo contribuisce a moltiplicare la varietà dei tipi delle "teste" che è possibile realizzare.

L'ogiva in sughero, (la parte deputata alla tappatura vera e propria della bottiglia) potrà essere essa stessa di diversi tipi, vale a dire: di sughero naturale nelle diverse gradazioni qualitative, di sughero naturale colmatato, di sughero agglomerato, di sughero agglomerato con testina di sughero naturale.....

Avanti



Tappi per distillati

Consigli per l' uso corretto



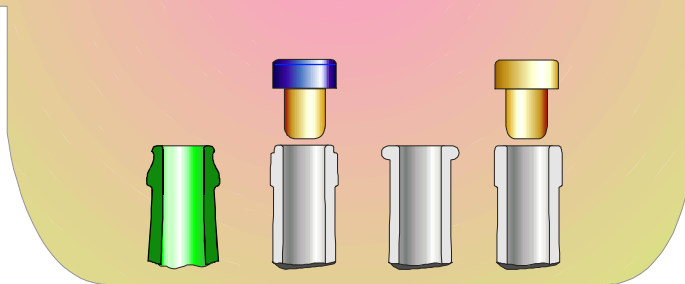
Pag.2 di 2

....,ma

..... è **assolutamente** necessario che qualunque bottiglia scegliate per la confezione del Vostro prodotto, **abbia l'imboccatura adatta per la tappatura sughero**, vale a dire, dovrà avere il bordo di ingresso arrotondato, non dovrà presentare bordi taglienti di nessun genere, dovrà mantenere la perfetta cilindricità per almeno 20 - 25 mm di profondità dal raso bocca.

Qualunque sia la forma esterna del collo della bottiglia, non avrà nessuna conseguenza sul buon funzionamento della tappatura a patto che l'interno del collo sia conforme a quanto detto precedentemente.

I colli esemplificati immediatamente più sotto sono da ritenere tutti adatti a questo tipo di tappatura.



Al contrario, le bottiglie che presentano l'imboccatura come quella rappresentata nella grafica qui sotto sono assolutamente inadatte a questo tipo di tappatura che sconsigliamo vivamente per questi motivi:

- 1) i tappi nell'introduzione e successiva estrazione si slabbrano e si sbracciano con grave danno a se stessi ed al prodotto;
- 2) I tappi finiscono per avere una zona di contatto anulare col collo della bottiglia troppo piccola per consentire la tenuta ed inoltre vengono circondati dal liquido contenuto nella bottiglia consentendo uno scambio eccessivo tra tappo e liquido sempre indesiderato e portatore di seri inconvenienti

