

## **Supercap® Select, tappo sintetico “in purezza”**

**S**ono noti ormai da tempo i motivi che hanno portato, in campo enologico, a una rapida diffusione di chiusure in materiali alternativi al sughero: in primis la difficoltà di reperire sughero di ottima qualità e in quantità sufficiente per rispondere al fabbisogno, essendo il sughero stesso “naturalmente” contingentato. Non è dunque casuale che, nel corso degli ultimi 10 anni, il mercato delle chiusure in campo enologico abbia vissuto profondi cambiamenti. Ed è da una ricerca pluriennale che nasce una risposta netta e chiara al crescente fabbisogno di informazioni da parte dei tecnici.



Il tappo Supercap®Select si caratterizza per un'ottima elasticità e impermeabilità all'ossigeno, caratteristica questa che contribuisce a garantire una tenuta in bottiglia fino a oltre 5 anni. Inoltre, è stato testato e ha garantito il mantenimento delle proprie performance fisiche entro un range di variazione termica da -40° a +70 °C, quindi ben al di là delle normali condizioni di conservazione di una bottiglia. L'ulteriore obiettivo di Supercap srl è proseguire nell'ottimizzazione del rapporto elasticità/impermeabilità ai gas della materia prima per arrivare a superare i 7 anni di tenuta in bottiglia.

Supercap srl  
Via Dell'Industria, 11  
61024 Mombaroccio (Ps)  
Tel. 0721.470507  
Fax 0721.471243  
www.supercap.it  
info@supercap.it