

Porquê uma Rolha de Cortiça Natural?

Porque as novas tecnologias potenciam as suas vantagens e torna-as seguras.

Num mundo onde a procura por produtos naturais é constante, onde a preservação da natureza é a prioridade, nada pode superar uma rolha de cortiça natural. Estas características inerentes a este produto, complementadas com as tecnologias mais avançadas de fabricação e o controlo de qualidade, tornam a rolha de cortiça natural a escolha ideal para o engarrafamento do vinho. As rolhas de cortiça natural têm as características únicas que favorecem a sinergia com o vinho, contribuindo para a sua evolução ao mesmo tempo que preserva o seu carácter e frescura dos aromas.

São muitas as capacidades das rolhas de cortiça natural na preservação e desenvolvimento das qualidades organoléticas do vinho e são as rolhas de cortiça, promovendo o envelhecimento ótimo do vinho. Por fim, especialmente para as marcas de vinho premium, a utilização de uma boa rolha de cortiça natural é sinónimo de excelência. Do mesmo modo, os consumidores associam uma boa rolha de cortiça natural a um vinho de elevada qualidade, servindo esta como fator de diferenciação e valorização do mesmo. Assim, a forma como o vinho evolui com uma rolha de cortiça natural é única e sustentável.

Clean Precision Cork - CPC

A PrecisionElite utiliza um sistema de extração do TCA e outros compostos voláteis através de um processo de desinfeção totalmente natural e não evasivo. Este processo, que combina pressão, temperatura, água purificada e tempo, separa da estrutura celular da rolha, as moléculas de TCA e de outros compostos voláteis, que são potenciais contaminadores do vinho. É um processo que mantém inalteradas as características e qualidades da rolha, favorecendo o seu desempenho na proteção e evolução do vinho.

100% Sensorial Control – 100%SC

100% Sensorial Control é um serviço que consiste na análise individual das rolhas de cortiça. Uma equipa de técnicos especializados inspeciona sensorialmente, e de forma não destrutiva, 100% das rolhas, suprimindo todas as que apresentem desvios sensoriais devido ao TCA e/ou outros aromas estranhos. Com este processo obtém-se uma rolha com resultados sensoriais neutros, reduzindo o risco de contaminação dos vinhos.

100% Oxi_Seal Control – 100% OSC

100% Oxi_Seal Control é um processo de controlo industrial que permite analisar, individualmente, a estrutura interna de 100% das rolhas de cortiça natural e natural colmatada. Este método deteta e elimina todos os casos anómalos de entrada de oxigénio que não poderiam ser detetados e retirados por outros métodos físicos ou visuais.

Esta tecnologia de vanguarda analisa a estrutura interna das rolhas, com vista a uniformizar o fluxo de oxigénio e acabar com as fugas de vinho através das rolhas.