

en los restaurantes también **Carta de corchos**



TAPÓN NATURAL

Es un cilindro de corcho de una pieza, que permite que el vino madure y envejezca poco a poco rodeado del oxígeno necesario para su evolución. Idóneo para vinos de crianza y reserva.

TAPÓN PARA CAVAS Y CHAMPAGNE

Fue el iniciador de los tapones técnicos. Está formado por un cuerpo de corcho aglomerado y 1, 2 ó 3 discos de corcho natural en su extremo. Su mayor diámetro y su composición le permite soportar las elevadas presiones generadas por el gas en el interior de la botella.



TAPÓN MICROGRANULADO

Elaborado a partir de granulado de corcho limpiado. Resultado de un proceso altamente técnico, constituye lotes de unidades homogéneas y con estructura adaptada a la buena evolución del vino en botella.

TAPÓN COLMATADO

Tapón de corcho natural cuyos poros (llamados lenticelas) se rellenan con polvo de corcho. Mejorando así su aspecto visual y su rendimiento.

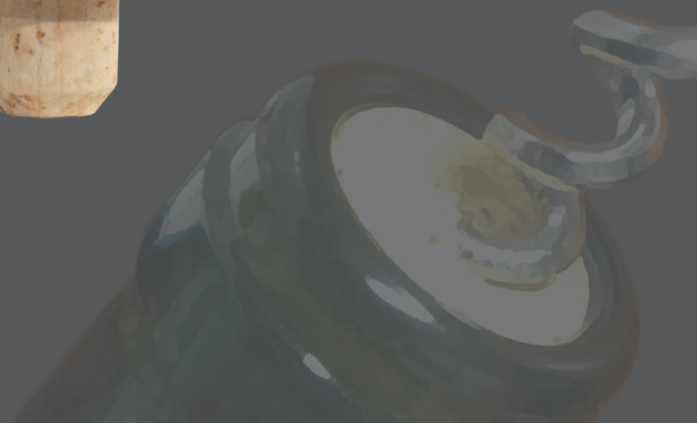


TAPÓN TÉCNICO

Formado por un cuerpo de corcho aglomerado, con discos de corcho natural pegados en sus extremos (1+1, 2+2 ó 2+0). Protege al vino de la oxidación. Ideal para vinos consumidos en 2 ó 3 años.

TAPÓN CON CÁPSULA

Tapón de corcho en cuyo extremo superior se ensambla una corona o cápsula de madera, metal u otros materiales. Se usa en bebidas que no se consumen normalmente de una vez: vinos de Jerez, de Oporto, brandy, cognac, whisky, ginebra...



La barrica de roble y el corcho forman la unión perfecta para obtener un vino con las mejores cualidades. El tapón de corcho proporciona el cierre ideal a la botella, permitiéndole oxigenar el caldo y aportándole aromas positivos, textura y color. Además, las propiedades del corcho posibilitan la evolución y maduración del vino en botella.

El sector corchero en España y Portugal se caracteriza por una carga cultural milenaria sustentada por generaciones de manos artesanas que en época de Saca desprenden la corteza de los alcornoques. Su producción en innovadoras fábricas con tecnología punta cuenta con un riguroso control técnico y humano que permite obtener la funcionalidad y eficiencia adecuadas para otorgar las condiciones óptimas al tapón de corcho.

Además, el corcho es un material natural, orgánico, renovable, reciclable y biodegradable que conforma una cadena de valor sostenible. A través de la certificación de la cadena de custodia, se garantiza el origen sostenible y la producción responsable del corcho.

en los restaurantes también
Carta de corchos

www.19lineas.es

REALIZADO POR

COMUNICACIÓN SOSTENIBLE S.L.,
Editora de 19 LÍNEAS

Proyecto Cadena de valor del tapón de corcho con
certificación PEFC

Con el apoyo de:



Acceda ahora a www.19lineas.es



in restaurants, also a **Cork menu**



NATURAL CORK

It is a cork in the shape of a cylinder, in one piece, which allows the wine to mature and age little by little surrounded by the oxygen necessary for its evolution. Suitable for vintage and reserve wines.

CORK FOR BUBBLY AND CHAMPAGNE

This was the beginning of the technical corks. It is made of a body of cork bound together with 1, 2 or 3 discs of natural cork around it. Its larger diameter and its material allows for greater pressure caused by the gas inside the bottle.



MICRO-GRANULATED CORK

Made from the grains of a clean cork. The result of a highly technical process, it makes batches of homogenous units and with a structure adapted to the correct evolution of the wine in the bottle.

COLMATED CORK

Natural cork stopper that has pores (called lenticels) that fill with cork particles. This improves them aesthetically and their performance.

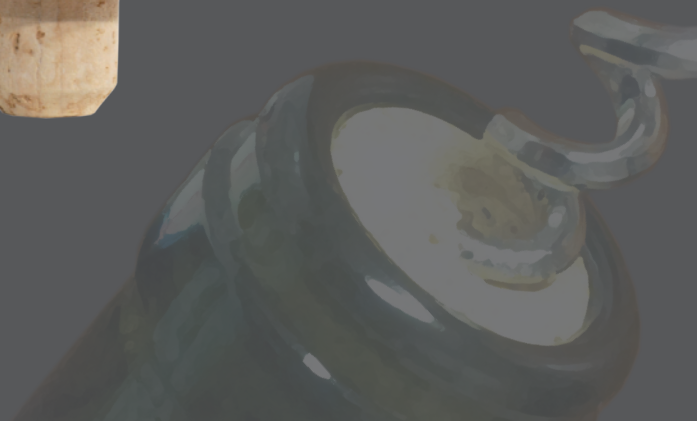


TECHNICAL CORK

Made from a body of cork bound together, with discs of natural cork glued to the outside (1+1, 2+2 or 2+0). It protects the wine from oxidation. Ideal for wines consumed in 2 or 3 years.

CORK WITH CAPSULE

Cork stopper with a crown or capsule around the outside made of wood, metal or other materials. It is used in drinks that are not normally consumed all at once: sherry, port, brandy, cognac, whisky, gin...



The oak barrel and the cork are a perfect pair to produce wine of the best qualities. The cork stopper acts as an ideal closing device for the bottle, allowing it to oxygenate the wine and lending it with positive aromas, texture and colour. Furthermore, the properties of the cork enable the evolution and maturing of the wine in the wine bottle.

The cork sector in Spain is characterised by a thousand-year old cultural heritage sustained by generations of artisans that at the time of extraction remove the skin of the cork oaks. Their production in innovative factories with the latest technology includes a strict technical and human control that allows them to obtain suitable levels of functionality and efficiency, in order to lend cork stoppers with optimum conditions.

In addition, cork is a natural, organic, renewable, recyclable and biodegradable material, and one that forms a sustainable value chain. Through the certification of the chain of custody, guarantees the sustainable origin and the responsible production of the cork.

in restaurants, also a
Cork menu

www.19lineas.es

MADE BY

COMUNICACIÓN SOSTENIBLE S.L.,
Editor of 19 LÍNEAS

Proyecto Cadena de valor del tapón de corcho con
certificación PEFC

Con el apoyo de:



Click here at www.19lineas.es





BOUCHON NATUREL

Cylindre en liège d'une pièce qui permet la maturation du vin et son lent vieillissement entouré de l'oxygène nécessaire pour son évolution. Idéal pour les vins d'élevage et millésimes.

BOUCHON POUR CAVAS ET CHAMPAGNE

Le précurseur des bouchons techniques. Il se compose d'un corps en liège aggloméré et de 1, 2 ou 3 disques de liège naturel au bout. Son plus grand diamètre et sa composition lui permettent de supporter les hautes pressions générées par le gaz à l'intérieur de la bouteille.



BOUCHON MICRO-GRANULÉ

Élaboré à partir de granulés de liège nettoyé. À partir d'un traitement hautement technique, des lots d'unités homogènes et ayant une structure adaptée à la bonne évolution du vin en bouteille sont fabriqués.

BOUCHON COLMATÉ

Bouchon de liège naturel dont les pores (lenticelles) sont remplis avec de la poussière de liège, ce qui améliore son aspect visuel et sa performance.

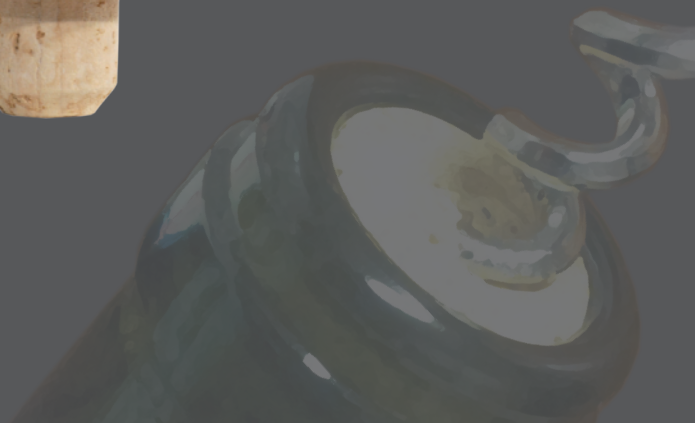


BOUCHON TECHNIQUE

Formé par un corps de liège aggloméré, avec des disques de liège naturel collés aux extrémités (1+1, 2+2 ou 2+0). Il protège le vin de l'oxydation. Idéal pour les vins consommés sur une période de 2 ou 3 ans.

BOUCHON AVEC CAPSULE

Bouchon en liège dont l'extrémité supérieure comporte une couronne ou capsule en bois, métal ou autre matériel. Ce bouchon est utilisé dans les bouteilles de boissons qui ne sont pas consommées en une seule fois : vins de Jerez, Porto, brandy, cognac, whisky, gin...



Le fût de chêne et le liège sont l'union parfaite pour obtenir un vin de haute qualité. Le bouchon de liège assure une fermeture idéale de la bouteille tout en permettant au crû de s'oxygéner et d'attraper les arômes positifs pour acquérir sa texture et sa robe. De plus, les propriétés du liège assurent la bonne évolution et maturation du vin en bouteille.

Le secteur du liège en Espagne se caractérise par une empreinte culturelle millénaire qui repose sur des générations de mains artisanales qui à la période de la levée récoltent l'écorce des chênes-lièges. La production de bouchons dans des usines innovantes dotées d'une technologie de pointe est soumise à de rigoureux contrôles techniques et humains qui permettent d'obtenir la fonctionnalité et l'efficacité nécessaires pour garantir que le bouchon soit fabriqué dans des conditions optimales.

De plus, le liège est un matériel naturel, organique, renouvelable, recyclable et biodégradable qui constitue une chaîne de valeur durable. À travers la certification de la chaîne de garde, se garantit l'origine durable et la production responsable du liège.

*dans les restaurants,
Les bouchons sont aussi sur la carte*

www.19lineas.es

RÉALISÉ PAR

COMUNICACIÓN SOSTENIBLE S.L.,
Éditions de 19 LÍNEAS

Proyecto Cadena de valor del tapón de corcho con
certificación PEFC

Con el apoyo de:



Cliquez sur le site www.19lineas.es



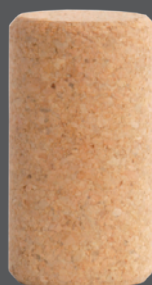


NATÜRLICHER PFROPFEN

Hierbei handelt es sich um einen zylinderförmigen Korken aus einem Stück, der eine langsame Reifung und Alterung des Weins umgeben von dem für seine Entwicklung erforderlichen Sauerstoff erlaubt. Ideal für Crianza- und Reserva-Weine.

PFROPFEN FÜR CAVA UND CHAMPAGNER

Der erste der technischen Pfropfen. Er besteht aus einem Körper aus Presskorken mit 1, 2 oder 3 Scheiben aus Naturkork an seinem Ende. Dank seines größeren Durchmessers und seiner Zusammensetzung kann dieser Korken dem hohen Druck standhalten, der von dem Gas im Flascheninneren erzeugt wird.



MIKROGRANULAT-PFROPFEN

Gefertigt aus gereinigtem Korkgranulat. Dieses Ergebnis eines hochtechnischen Verfahrens bietet Partien homogener Einheiten, deren Struktur sich an die gute Entwicklung des Weins in der Flasche anpasst.

AUSGEFÜLLTER PFROPFEN

Pfropfen aus Naturkork, dessen Poren (namens Lentizellen) mit Korkpulver ausgefüllt werden, wodurch sein visuelles Erscheinungsbild und seine Leistung verbessert werden.

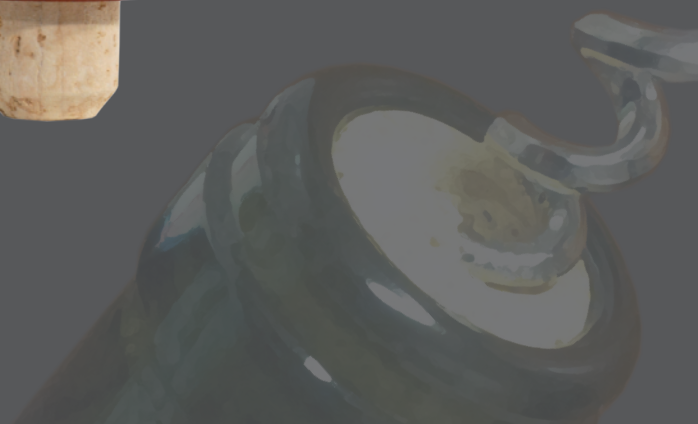


TECHNISCHER PFROPFEN

Gebildet aus einem Körper aus Presskorken, an dessen Enden Naturkorkscheiben geklebt werden (1+1, 2+2 oder 2+0). Schützt den Wein vor der Oxidation. Ideal für Weine, die erst in 2 oder 3 Jahren getrunken werden sollen.

PFROPFEN MIT KAPSEL

Korkpfropfen, an dessen oberen Ende eine Krone oder Kapsel aus Holz, Metal oder einem anderen Material befestigt ist. Dieser Pfropfen wird für Getränke verwendet, die normalerweise nicht in einem Mal konsumiert werden: Sherry- und Portweine, Branntwein, Cognac, Whisky, Gin ...



Das Eichenfass und der Korken bilden eine perfekte Verbindung, um einen qualitativ hochwertigen Wein zu erzielen. Der Korkpfropfen stellt einen idealen Flaschenverschluss dar, der eine Versorgung des Weins mit Sauerstoff sicherstellt und diesem positive Aromen, Textur und Farbe verleiht. Darüber hinaus ermöglichen die Eigenschaften des Korks die Entwicklung und Reifung des Weins in der Flasche.

Die spanische Korkindustrie zeichnet sich durch eine jahrtausendealte Kultur aus, die von Generationen sorgfältiger Hände gepflegt wurde, wenn bei der Korkernte die Rinde von den Korkeichen geschält wird. Die Herstellung in innovativen Werken unter dem Einsatz von Spitzentechnologie erfolgt unter der strengsten technischen und menschlichen Kontrolle, wodurch eine angemessene Funktionalität und Wirksamkeit erreicht werden, um dem Korkpfropfen optimale Eigenschaften zu verleihen.

Außerdem ist der Korken ein natürliches, organisches, erneuerbares, recycelfähiges und biologisch abbaubares Material, das eine nachhaltige Wertschöpfungskette sicherstellt.

in restaurants verfügen sie jetzt auch über eine
Korkenkarte

www.19lineas.es

ERSTELLT VON

COMUNICACIÓN SOSTENIBLE S.L.,
Herausgeber 19 LÍNEAS

Proyecto Cadena de valor del tapón de corcho con
certificación PEFC

Con el apoyo de:



Bitte klicken Sie jetzt auf www.19lineas.es





TAPPO NATURALE

È un cilindro di sughero monopezzo, che consente al vino di maturare e di invecchiare gradualmente circondato dall'ossigeno necessario alla sua evoluzione. Adatto per vini da invecchiamento e da riserva.

TAPPO PER SPUMANTE E CHAMPAGNE

È stato il capostipite dei tappi tecnici. È costituito da un corpo in sughero agglomerato e 1, 2 o 3 dischi di sughero naturale all'estremità. Il diametro maggiore e la composizione gli permettono di sopportare le elevate pressioni generate dal gas all'interno della bottiglia.



TAPPO MICROGRANULATO

Realizzato in granuli di sughero puliti. Frutto di un processo altamente tecnico, presenta un'omogeneità e una struttura adatta alla buona evoluzione del vino in bottiglia.

TAPPO COLMATATO

Tappo in sughero naturale i cui pori (chiamati lenticelle) si riempiono di polvere di sughero, migliorandone l'aspetto visivo e le prestazioni.

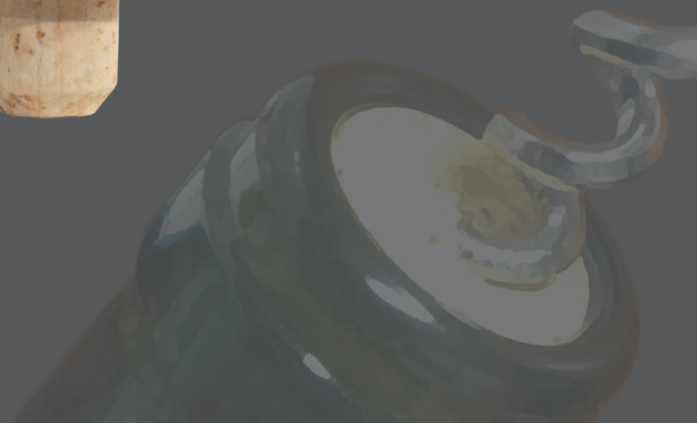


TAPPO TECNICO

È costituito da un corpo in sughero agglomerato con dischi di sughero naturale incollati alle estremità (1 +1, 2 +2 o 2 +0). Protegge il vino dall'ossidazione. Ideale per vini consumati in 2 o 3 anni.

TAPPO PER DISTILLATI

Tappo in sughero sulla cui estremità superiore è montata una testa o copertura in legno, metallo o altro materiale. Viene utilizzato per alcolici di norma non consumati in una sola volta: sherry, Porto, brandy, cognac, whisky, gin...



Il barrique di quercia e il tappo di sughero sono il connubio perfetto per ottenere un vino con le migliori qualità. Il tappo in sughero è la chiusura ideale per la bottiglia, poiché le consente di ossigenare il vino e di apportare note aromatiche efficaci, consistenza e colore. Inoltre, le proprietà del sughero consentono l'evoluzione e la maturazione del vino in bottiglia.

In Spagna l'industria del sughero è caratterizzata da un'antica tradizione culturale supportata da generazioni di abili artigiani che nella stagione della decortica rimuovono la corteccia della quercia da sughero. La produzione in stabilimenti innovativi con una tecnologia all'avanguardia fa affidamento su un rigoroso controllo tecnico e umano che consente di ottenere la funzionalità e l'efficienza idonee a fornire le condizioni ottimali per il tappo in sughero.

Inoltre, il sughero è un materiale naturale, organico, rinnovabile, riciclabile e biodegradabile che rispetta i criteri di sostenibilità. Attraverso la certificazione di catena di custodia, garantisce l'origine sostenibile e produzione responsabile di sughero

anche nei ristoranti la
Carta dei tappi

www.19lineas.es

REALIZZATO DA

COMUNICACIÓN SOSTENIBLE S.L.,
Editore di 19 LÍNEAS

Proyecto Cadena de valor del tapón de corcho con
certificación PEFC

Con el apoyo de:



Clicca su www.19lineas.es



Em novos restaurantes, também Lista de rolhas



ROLHA NATURAL

É um cilindro de cortiça de uma peça, que permite que o vinho amadureça e envelheça pouco a pouco, rodeado do oxigénio necessário para a sua evolução. Ideal para vinhos de amadurecimento e reserva.

ROLHA PARA ESPUMANTES E CHAMPANHE

Foi a iniciadora das rolhas técnicas. É composta por um corpo de cortiça aglomerada e 1, 2 ou 3 discos de cortiça natural na sua extremidade. O seu maior diâmetro e a sua composição permitem que ela suporte as altas pressões criadas pelo gás no interior da garrafa.



ROLHA DE CORTIÇA AGLOMERADA

Elaborada a partir de granulado de cortiça limpa. Resultado de um processo altamente técnico, constitui lotes de unidades homogéneas e com estrutura adaptada à boa evolução do vinho em garrafa.

ROLHA COLMATADA

Rolha de cortiça natural cujos poros (chamados lenticelas) se enchem com pó de cortiça, o que melhora o seu aspecto visual e o seu rendimento.

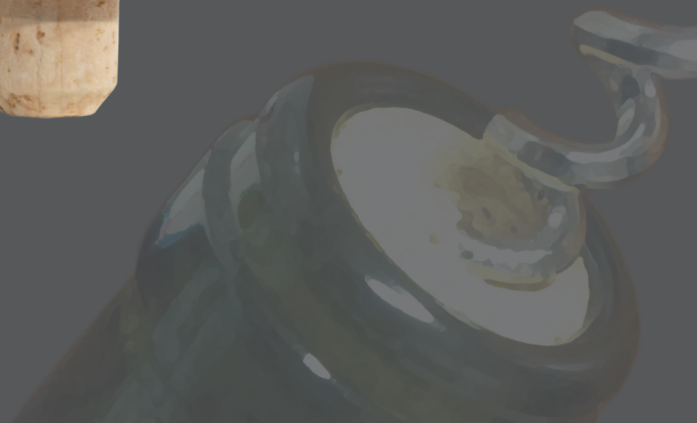


ROLHA TÉCNICA

Formada por um corpo de cortiça aglomerada, com discos de cortiça natural colados nas suas extremidades (1+1, 2+2 ou 2+0). Protege o vinho da oxidação. Ideal para vinhos consumidos no espaço de 2 ou 3 anos.

ROLHA COM CÁPSULA

Rolha de cortiça em cuja extremidade superior se junta uma coroa ou cápsula de madeira, metal ou outros materiais. É usada em bebidas que não se consomem normalmente de uma só vez: vinhos de Jerez, do Porto, brandy, conhaque, uísque, gin, etc.



A pipa de carvalho e a cortiça formam a união perfeita para a obtenção de um vinho com as melhores qualidades. A rolha de cortiça proporciona o fecho ideal para a garrafa, permitindo-lhe oxigenar o vinho e proporcionando-lhe aromas positivos, textura e cor. Além disso, as propriedades da cortiça possibilitam a evolução e maturação do vinho em garrafa.

O sector corticeiro na Espanha caracteriza-se por uma carga cultural milenar sustentada por gerações de mãos artesanais que em época de Tirada libertam a casca dos sobreiros. A sua produção em fábricas inovadoras com tecnologia de ponta conta com um rigoroso controlo técnico e humano que permite a obtenção da funcionalidade e eficiência adequadas para conferir as condições óptimas à rolha de cortiça.

Além disso, a cortiça é um material natural, orgânico, renovável, reciclável e biodegradável que configura uma cadeia de valor sustentável. Através da certificação da corrente de custódia, garante-se a origem sustentável e a produção responsável da Cortiça.

nos restaurantes, também
Lista de rolhas

www.19lineas.es

REALIZADO POR

COMUNICACIÓN SOSTENIBLE S.L.,
Editora de 19 LÍNEAS

Proyecto Cadena de valor del tapón de corcho con
certificación PEFC

Con el apoyo de:



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



Clique agora em www.19lineas.es





НАТУРАЛЬНАЯ КОРКОВАЯ ПРОБКА

Представляет собой корковый цельный цилиндр, способствующий постепенному созреванию вина при достаточном объёме кислорода. Идеальна для выдержанных и марочных вин.

ПРОБКА ДЛЯ ИГРИСТЫХ ВИН И ШАМПАНСКОГО

Стала инициатором пробок технологического производства. Изготавливается из агломерата пробкового дуба и 1, 2 или 3 колец натурального пробкового дерева, присоединяемых на конце пробки. Благодаря своему большому диаметру и составу такая пробка способна выдержать высокий напор газа в бутылке.



ГРАНУЛИРОВАННАЯ ПРОБКА

Изготавливается из измельчённой гранулированной коры пробкового дерева. Представляет собой результат высокотехнологического процесса, имеет вид цельного продукта, способствующего нормальному созреванию вина в бутылке.

КОЛЬМАТИРОВАННАЯ ПРОБКА

Пробка из натуральной коры пробкового дерева, чьи поры (так называемые «чечевички») заполняются пробковой пылью. Что улучшает её внешний вид и делает её более эффективной в использовании.

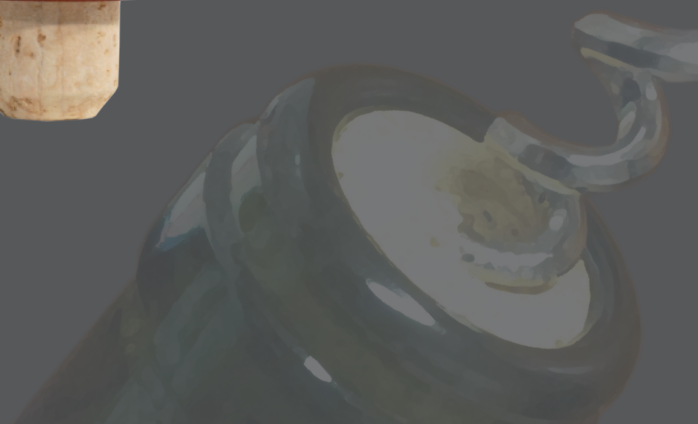


ТЕХНИЧЕСКАЯ ПРОБКА

Изготавливается из агломерата коры пробкового дерева и дисков натуральной коры, прикреплённых к её концам (1+1, 2+2 ó 2+0). Защищает вино от окисления. Идеальна для вин, предназначенных для употребления в течение 2 или 3 лет.

ПРОБКА-КАПСЮЛЬ

Корковая пробка, к верхнему концу которой крепится корона, или капсуль, из дерева, металла или другого материала. Используется в бутылках для напитков многократного употребления: вина Херес, Портвейн, бренди, коньяк, виски, джин...



Использование бочек из дубового дерева и корковых пробок являются необходимыми условиями для достижения высокого качества вина. Корковые пробки обеспечивают правильную укупорку и окисление вина, улучшая его аромат, текстуру и цвет. Помимо этого, свойства пробки способствуют созреванию вина в бутылке.

Производство корковых пробок в Испании характеризуется многовековым опытом и является частью культурной традиции, передающейся из поколения в поколение. Процесс начинается с момента извлечения коры пробкового дерева. Далее следует производственный процесс с использованием новейших технологий, под строгим техническим и человеческим контролем, обеспечивая, пробку необходимой эффективностью и оптимальными функциональными характеристиками.

Помимо этого, корковая пробка является натуральным, органическим, перерабатываемым и биodeградируемым продуктом, звеном цепи устойчивого использования природных ресурсов.

пробки в ресторанах
Карта винных
www.19lineas.es

Сделано

COMUNICACIÓN SOSTENIBLE S.L.,
Издатель журнала 19 LÍNEAS

Proyecto Cadena de valor del tapón de corcho con
certificación PEFC

Con el apoyo de:



Нажмите сюда www.19lineas.es



种类繁多的软木塞



天然塞

天然塞是由一块天然软木加工而成，给葡萄酒提供它所需要的氧气，使它慢慢地酝酿。这种木塞适用于Crianza和Reserva等储藏期较长的葡萄酒。

汽泡酒和香槟木塞

它是技术软木塞的始祖，通过在聚合软木塞的两端添加1、2或者3片天然软木片而成。它的构成和更大的直径使它能够承受来自酒瓶里气体的压力、



微粒塞

微粒软木塞是用提纯过的软木颗粒制作而成，其制造过程技术含量很高，生产出来的软木塞质量均匀，而且它的结构非常适合葡萄酒的酝酿。

填充塞

填充软木塞也是由天然的软木加工而成，其孔洞用软木粉末填充，使它更加美观，并且提高它的效率。

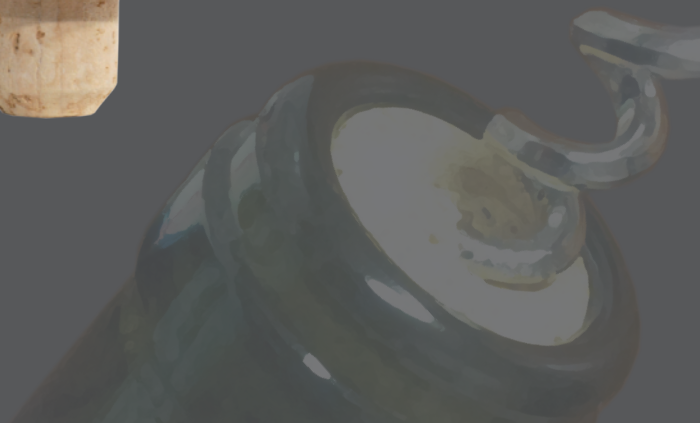


技术塞

技术塞是通过在聚合软木塞的两端添加天然软木片而成（1+1, 2+2 或2+0）。这种软木塞可以避免葡萄酒的氧化反应，最适合用于储藏期为2年或者3年的葡萄酒。

皇冠瓶

这种软木塞的上端戴有木质、金属或者其他物质的瓶帽。一般用于多次饮用的酒精饮品，如雪利酒、波特酒、白兰地、干邑白兰地、威士忌、金酒。



橡木酒桶以及软木塞构成一个完美的组合，酿出最优质的葡萄酒。

软木塞为酒瓶提供最理想的密封条件，允许适当的氧化反应，使葡萄酒的香气怡人，颜色浓郁，质地细腻。

而且，软木的特征使葡萄酒能够酝酿得更加好。

西班牙的软木行业是一门传统的文化，一代又一代传承着橡树树皮切割的工艺。

软木塞的生产工厂使用最先进的科技，严格地控制制造过程和工作人员，提供最适合软木塞的生产环境。

除此以外，软木是一种天然的有机物，可再生，可回收，可生物降解，形成一个可持续发展的价值链。

种类繁多的软木塞

www.19lineas.es

制作者

COMUNICACIÓN SOSTENIBLE S.L.,

19 LÍNEAS 杂志编辑

Proyecto Cadena de valor del tapón de corcho con
certificación PEFC

Con el apoyo de:



点击 www.19lineas.es



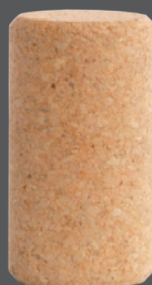


TAPOI NATURALA

Pieza bakarra duen kortxozko zilindroa da eta ardoa poliki-poliki heltzea eta zahartzea ahalbidetzen du behar duen oxigenoarekin inguratuta. Bikaina da ondutako eta erreserbako ardoetarako.

CAVA ETA XANPAINENTZAKO TAPOIA

Hau izan zen tapoi teknikoaren aitzindaria. Aglomeratutako kortxozko gorputzarekin eta alboetan kortxozko 1, 2 edo 3 diskorekin osatuta dago. Diametro handiagoa edukitzeak eta bere konposaketak botilaren barruan gasaren eraginez sortzen den presio maila altuak jasan ditzake.



MIKROPIKORDUN TAPOIA

Garbitutako kortxoaren pikorrekin eratuta dago. Oso prozesu teknikoa aplikatu ondoren unitate homogeneoak eta botilako ardoaren garapen onera egokitutako egitura duen tapoia lortzen da.

LOHIZ BETETAKO TAPOIA

Kortxo naturalez egindako tapoia. Kortxo horren poroak (lentizela deituak) kortxo-hautsarekin betetzen dira itxura eta errendimendua hobetzeko.

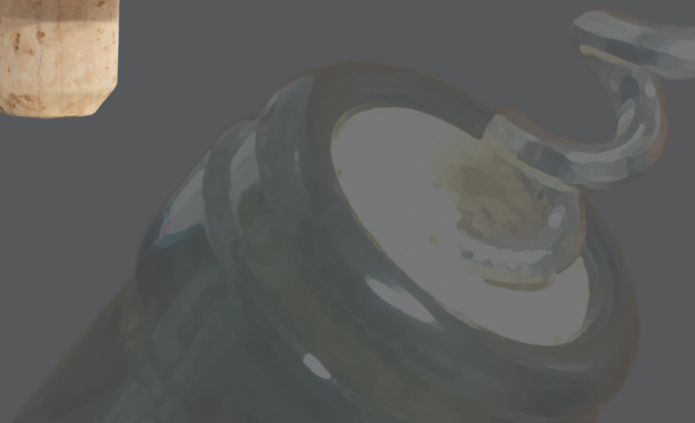


TAPOI TEKNIKOA

Aglomeratutako kortxozko gorputza eta alboetan itsatsitako kortxo naturalezko diskoekin osatuta dago (1+1, 2+2 edo 2+0). Ardoa herdoiltzetik babesten du. 2 edo 3 urtetan kontsumituko diren ardoentzako ezin hobea.

KAPSULADUN TAPOIA

Kortxozko tapoia, ertzean koro bat edo egurrezko, metalezko edo bestelako materialez egindako kapsula bat muntatzen da. Normalean behin bakarrik kontsumitzen ez diren edarietarako erabiltzen da: Jerez eta Oporto ardoak, brandya, cognaca, whiskia, ginebra...



Haritzeko kupela eta kortxoa dira kalitate oneneko ardoa lortzeko ezinbesteko elementuak. Kortxozko tapoiak botila ongi ixtea ahalbidetzen du, salda oxigenatzea ahalbidetuz eta lurrin positiboak, ehundura eta kolorea emanez. Gainera, kortxoak dituen propietateei esker ardoa botila barruan garatu eta hel daiteke.

Espainiako kortxoaren sektoreak mila urte baino gehiagoko karga kulturala du. "Saca" denboraldian belaunaldi askotako esku artisauek artelatzaren azala kentzen dute. Lantegi berritzaileetan ekoizten da, puntako teknologiarekin eta kontrol tekniko eta pertsonen kontrol zorrotzaren bidez, kortxozko tapoiari baldintza onenak eta funtzionaltasun eta eraginkortasun egokia emateko.

Gainera, kortxoa balio jasangarriaren katea osatzen duen material naturala, organikoa, berriztagarria, birziklagarria eta biodegradagarria da.

jatetxetan,
Kortxoaren karta ere

www.19lineas.es

EGILEA

COMUNICACIÓN SOSTENIBLE S.L.,
19 LÍNEAS aldizkariaren editorea

Proyecto Cadena de valor del tapón de corcho con
certificación PEFC

Con el apoyo de:



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



Asociación
Española para
la Sostenibilidad
Forestal
Creciendo en
responsabilidad



Sakatu orain www.19lineas.es



en als restaurants, també **Carta de suros**



TAP NATURAL

És un cilindre de suro d'una peça que permet que el vi maduri i envelleixi a poc a poc envoltat de l'oxigen necessari per a la seva evolució. Idoni per a vins de criança i reserva.

TAP PER A CAVA I XAMPANY

Va ser l'iniciador dels taps tècnics. Està format per un cos de suro aglomerat i 1, 2 o 3 discos de suro natural a l'extrem. El diàmetre més gran i la composició li permeten suportar les elevades pressions generades pel gas a l'interior de l'ampolla.



TAP MICROGRANULAT

Elaborat a partir de granulat de suro netejat. Resultat d'un procés altament tècnic, constitueix lots d'unitats homogènies i amb una estructura adaptada a la bona evolució del vi en ampolla.

TAP EMPASTAT

Tap de suro natural els porus del qual (anomenats lenticel·les) s'omplen amb pols de suro. Això en millora l'aspecte i el rendiment.

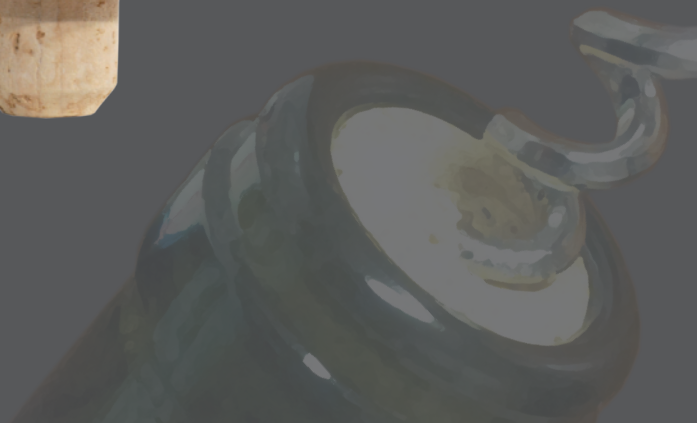


TAP TÈCNIC

Format per un cos de suro aglomerat amb discos de suro natural enganxats pels extrems (1+1, 2+2 o 2+0). Protegeix el vi de l'oxidació. Ideal per a vins consumits en 2 o 3 anys.

TAP AMB CÀPSULA

Tap de suro a l'extrem superior del qual s'acobla una corona o càpsula de fusta, metall o altres materials. Es fa servir en begudes que no es consumeixen normalment d'un sol cop: xerès, porto, brandi, conyac, whisky, ginebra...



La bóta de roure i el suro formen la unió perfecta per obtenir un vi amb les millors qualitats. El tap de suro proporciona la tanca ideal a l'ampolla: li permet oxigenar el vi i li aporta aromes positives, textura i color. A més a més, les propietats del suro possibiliten l'evolució i la maduració del vi en ampolla.

El sector surer a Espanya es caracteritza per una càrrega cultural mil·lenària sustentada per generacions de mans artesanes que en època d'extracció desprenen l'escorça de les alzines sureres. La producció en innovadores fàbriques amb tecnologia punta disposa d'un rigorós control tècnic i humà que permet obtenir la funcionalitat i l'eficiència adequades per atorgar les condicions òptimes al tap de suro.

A més a més, el suro és un material natural, orgànic, renovable, reciclable i biodegradable que conforma una cadena de valor sostenible. A través de la certificació de la cadena de custòdia, es garanteix l'origen sostenible i la producció responsable del suro.

en als restaurants, també
Carta de suros

www.19lineas.es

FET PER

COMUNICACIÓN SOSTENIBLE S.L.,
Editora de 19 LÍNEAS

Proyecto Cadena de valor del tapón de corcho con
certificación PEFC

Con el apoyo de:



Faci clic ara a www.19lineas.es

