

TAPONES DE CORCHO

CATALOGO 2023

El bosque de alcornoques

Con una superficie de aproximadamente 2,2 millones de hectáreas, el bosque de alcornoques es uno de los ecosistemas más ricos del mundo. La Península Ibérica cuenta con algo más de 60% de la superficie útil y aproximadamente el 80% de la producción mundial.

Está considerado como uno de los 35 hotspots de la biodiversidad mundial y hábitat para algunas de las especies con mayor peligro de extinción en el planeta. Ayuda a controlar la erosión, contribuye a regular el ciclo hidrológico y combate la desertificación y el calentamiento global.

Los alcornocales tienen una capacidad única para absorber CO₂ de la atmósfera, hasta 14 millones de toneladas de CO₂ al año.

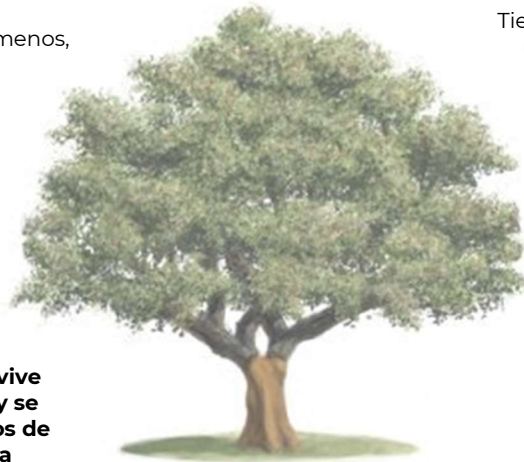
La primera cosecha, llamada "virgen" no puede explotarse

Hay que esperar, al menos, 18 años

La extracción se realiza cada 9 años

Tiempo necesario para su recuperación natural

Un alcornoque vive unos 200 años y se necesitan 25 años de espera para la primera cosecha



Nunca se tala el árbol y la corteza se extrae sin provocar daños

Ciclo de vida sostenible



El corcho, un producto natural de características únicas

Es un producto 100% natural y sostenible, el corcho se extrae a mano de árboles que nunca se talan. Es ligero, impermeable a líquidos y prácticamente a gases, comprimible, elástico, flexible, es resistente al paso del tiempo, reciclable, reutilizable y renovable.

Vino y corcho interactúan en una relación de simbiosis que lleva siglos desarrollándose. Por su carácter orgánico, el corcho es un cierre incomparable que resulta de vital importancia para la evolución de los vinos y para el desarrollo de sus cualidades intrínsecas.

Cada tapón está formado por aproximadamente 750 millones de células. Su estructura única le permite adaptarse naturalmente a la forma del cuello de la botella, a la vez que protege su contenido, un punto fundamental en el desarrollo del carácter especial del vino. Son polivalentes, aptos para cualquier tipo de vino, con independencia de su tiempo de rotación y formato de botella, con un papel activo en el envejecimiento gradual de los vinos.

Los consumidores siguen prefiriendo el tapón de corcho para el cierre de vinos y espumosos, puesto que lo asociación con calidad, tradición y con el ritual de disfrutar de un buen vino.



¿Qué aporta Vitineus en la decisión de compra de tapones naturales?

Garantía y tranquilidad.

Venimos trabajando desde el año 2021 en la puesta en marcha de un **protocolo de compra** de la mano de José Armendariz, con el objetivo de minimizar cualquier problema que pueda ocasionar una alteración organoléptica en el vino.

Para ello, el protocolo de compra implantado en el año 2022 establece, un riguroso control de calidad, el cual consiste, principalmente, en un muestreo y cata de los corchos recibidos a través de un laboratorio externo para comprobar que los lotes cumplen los estándares exigidos.

Además de una cata organoléptica, donde se busca la ausencia de defectos tales como el TCA (tricloroanisol, compuesto responsable del conocido “gusto a corcho”), también se controlan aspectos como longitud, diámetro, densidad, fuerza de extracción, humedad, capilaridad, presencia de defectos, etc.

En la actualidad, Vitineus cuenta con acuerdos de suministro bajo protocolo de compra con dos proveedores de tapones de corcho, con el objetivo de que supongan una importante palanca de crecimiento en la calidad final del producto y dote de seguridad y garantía a la decisión de compra de la bodega.



Tapón Natural



La imagen puede no corresponderse con la realidad

Cilindro de corcho natural de una sola pieza.

Fabricado según las normas UNE y SYSTECODE

Uso recomendado: para vinos de guarda, crianza, reserva y de autor.

Características dimensionales

Longitud:	44/45 mm ± 0,5 mm 49 mm ± 0,5 mm
Diámetro:	24 mm ± 0,4 mm
Ovalación	≤ 0,5 mm

Características físicas

Densidad:	125 – 230 Kg/m ³
Humedad:	5 – 8%
Capilaridad:	≤ 2,5 mm
Fuerza de extracción:	20 – 40 daN

Características sensoriales

Olfativo:	Neutro
-----------	--------

Características cromatográficas

TCA:	Según protocolo
------	-----------------

Características químicas

Oxidantes residuales:	Negativo
-----------------------	----------

Tapón Colmatado



La imagen puede no corresponderse con la realidad

Cilindro de corcho natural de una sola pieza colmatado con polvo de corcho natural.

Fabricado según las normas UNE y SYSTECODE

Uso recomendado: para vinos de mesa, vinos de rotación rápida y vinos jóvenes.

Características dimensionales

Longitud:	44/45 mm ± 0,5 mm 49 mm ± 0,5 mm
Diámetro:	24 mm ± 0,4 mm
Ovalación	≤ 0,5 mm

Características físicas

Densidad:	140 – 250 Kg/m ³
Humedad:	5 – 8%
Capilaridad:	≤ 2,5 mm
Fuerza de extracción:	20 – 40 daN

Características sensoriales

Olfativo:	Neutro
-----------	--------

Características cromatográficas

TCA:	Según protocolo
------	-----------------

Características químicas

Oxidantes residuales:	Negativo
-----------------------	----------

Microaglomerado

1+1



La imagen puede no corresponderse con la realidad

Cilindro de corcho aglomerado con un 90% de su granulometría comprendida entre 0,25 mm y 2,50 mm.

Fabricado según las normas UNE y SYSTECODE

Uso recomendado: para vinos de mesa, vinos de rotación rápida y vinos jóvenes.

Características dimensionales

Longitud:	44/45 mm ± 0,5 mm
Diámetro:	23,5 mm ± 0,3 mm
Ovalación	-

Características físicas

Densidad:	260 – 320 Kg/m ³
Humedad:	4,5 – 7,5%
Capilaridad:	<1/3 longitud tapón
Fuerza de extracción:	15 – 40 daN

Características sensoriales

Olfativo:	Neutro
-----------	--------

Características cromatográficas

TCA:	Según protocolo
------	-----------------

Características químicas

Oxidantes residuales:	Negativo
-----------------------	----------



La imagen puede no corresponderse con la realidad

Cilindro de aglomerado compuesto de corcho natural que tiene adheridos en ambos extremos un disco de corcho natural.

Fabricado según las normas UNE y SYSTECODE

Uso recomendado: para vinos de mesa, vinos de rotación rápida y vinos jóvenes.

Características dimensionales

Longitud:	44 mm ± 0,5 mm
Diámetro:	23,5 mm ± 0,4 mm
Grosor de discos:	≤ 4,0 mm

Características físicas

Densidad:	235 – 315 Kg/m ³
Humedad:	4 – 8%
Capilaridad:	<1/3 longitud tapón
Fuerza de extracción:	20 – 40 daN

Características sensoriales

Olfativo:	Neutro
-----------	--------

Características cromatográficas

TCA:	Según protocolo
------	-----------------

Características químicas

Oxidantes residuales:	Negativo
-----------------------	----------

Aglomerado con discos



La imagen puede no corresponderse con la realidad

Cilindro de corcho aglomerado que tiene adheridos en uno de sus extremos discos de corcho natural.

Fabricado según las normas UNE y SYSTECODE

Uso recomendado: vinos espumosos.

Características dimensionales

Longitud: 48 mm ± 0,5 mm

Diámetro: 30,5 mm o 31 mm ± 0,3 mm

Grosor de discos (2): 10 – 12 mm

Características físicas

Masa (48x31 mm): 8,4 – 10 g

Humedad mangos: 4 – 9%

Humedad discos: 4 – 11%

Torsión: ≥ 7,5 daN/cm²

Características sensoriales

Olfativo: Neutro

Características cromatográficas

TCA: Según protocolo

Características químicas

Oxidantes residuales: Negativo

Tapón capsulado



La imagen puede no corresponderse con la realidad

Cilindro de corcho natural con capsula.

Fabricado según las normas UNE y SYSTECODE

Uso recomendado: bebidas espirituosas.

Características dimensionales

Longitud: ± 1,0 mm

Diámetro: ± 0,4 mm

Ovalación: ≤ 3,0 mm

Características físicas

Densidad: -

Humedad: 4 – 8%

Capilaridad: -

Fuerza de extracción: -

Características sensoriales

Olfativo: Neutro

Características cromatográficas

TCA: Según protocolo

Características químicas

Oxidantes residuales: Negativo