



manuale di tappatura per vini spumanti

A cura di:

Valeria Mazzoleni

Istituto di Enologia e Ingegneria Agro-alimentare
Facoltà di Agraria
Via E. Parmense 84
29100 Piacenza

In collaborazione con:

Michele Addis, Antonio Bianco, Alberto Ferrero

CAPITOLO

Paragrafi

LE VERIFICHE TECNICHE IN CANTINA

- a. Al ricevimento dei tappi in cantina**
- b. Prima della tappatura**
- c. Durante la tappatura e la gabbiettatura**

a. Al ricevimento dei tappi in cantina

LE VERIFICHE TECNICHE IN CANTINA

E' necessario effettuare le seguenti verifiche:

- **adeguatezza igienica** del mezzo di trasporto e condizioni in cui tale trasporto è stato effettuato;
- integrità delle **confezioni**;
- **assenza** di ogni tipo di **bagnamento**;
- **corrispondenza** della **merce** con quanto ordinato, mediante il controllo di:
 - aspetto esteriore secondo l'esperienza dell'addetto al ricevimento della merce;
 - correttezza della timbratura e di tutti gli altri parametri previsti contrattualmente;
 - rispondenza a parametri di qualità da determinare in laboratorio (cfr. capitolo [Il controllo di qualità del tappo da spumante](#)).
- **adeguatezza** del **luogo** in cui si intende immagazzinare la merce in attesa dell'imbottigliamento, particolarmente se è previsto un periodo di immagazzinamento abbastanza lungo (es. equivalente a 3 mesi per confezioni integre).

b. Prima della tappatura

LE VERIFICHE TECNICHE IN CANTINA

Prima della tappatura occorre effettuare le seguenti verifiche tecniche:

1. Sui tappi

- condizionamento della temperatura, per almeno 48 ore prima dell'utilizzo;
- controllo ed eventuale regolazione del grado di umidità, specialmente se i tappi sono stati immagazzinati per periodi non brevi;
- effettuazione, se possibile, di un pre-imbottigliamento, al fine di evidenziare anomalie o difettosità che si potrebbero verificare nell'imbottigliamento definitivo;
- nel caso di conservazione in cantina dei tappi per periodi superiori al limite consigliato, l'effettuazione di un pre-imbottigliamento è indispensabile, mentre è consigliabile un esame microbiologico dei tappi.

2. Sul tappatore

- registrazioni relative al sollevamento della bottiglia ed al determinarsi del corretto carico assiale con cui si deve presentare la bottiglia al tappatore;
- funzionamento del piattello di appoggio della bottiglia e della relativa molla di compensazione;
- perfetto adattamento funzionale del centratore alla forma del raso bocca della bottiglia utilizzata;
- perfetta pulizia e stato superficiale delle ganasce del tappatore, integrità delle molle di spinta delle ganasce mobili, scorrimento fluido e corretta lubrificazione delle parti che lo richiedono;
- assenza di gioco dei perni, dei rulli e dei meccanismi che determinano la chiusura delle ganasce del tappatore;
- controllo del diametro di chiusura delle ganasce (15,5 – 16 mm) e della sua indipendenza dalla maggiore o minore resistenza offerta dal tappo alla compressione;
- perfetta coassialità tra tappo compresso dalle ganasce e bottiglia bloccata tra il piattello ed il centratore.

Nel caso di tappatori pluritesta, le operazioni e le verifiche sopra indicate devono essere effettuate per ogni testa singolarmente con l'imperativo di uniformare al massimo il funzionamento di ciascuna di esse in rapporto alle altre.

3. Sull'alimentatore-orientatore:

- pulizia e igiene della tramoggia di alimentazione tappi;

- uso, per la pulizia delle parti destinate ad entrare in contatto con i tappi, di detergenti e mezzi adatti a scongiurare l'eventuale possibilità di trasmettere odori ai tappi e quindi ai vini;
- limitazione del quantitativo di tappi immesso nelle tramogge di alimentazione dei tappatori o degli orientatori, di modo che non ci sia rimescolamento per un tempo eccessivo, cosa che danneggerebbe la pellicola lubrificante per sfregamento o determinerebbe la rottura degli spigoli o il distacco di piccolissime particelle di sughero (polvere);
- funzionamento degli organi meccanici delle tramogge di alimentazione solo in corrispondenza della richiesta di tappi dalla linea e non a vuoto;
- regolazione dell'orientatore.

c. Durante la tappatura e la gabbiettatura

LE VERIFICHE TECNICHE IN CANTINA

Dopo le verifiche effettuate durante la tappatura seguono i seguenti controlli:

Durante la tappatura:

- **controllo di tutti i parametri** relativi alla **corretta introduzione dei tappi**, quali:
 - misure e tolleranze delle bottiglie;
 - profondità di introduzione;
 - uniformità della profondità di introduzione dei tappi;
 - assenza di rigature, slabbrature, sbriciolamenti od altri difetti provocati dal tappatore o comunque rilevabili immediatamente dopo la tappatura;
 - verticalità della parte di tappo lasciata fuori dalla bottiglia prima della gabbiettatura;
- esecuzione dei previsti controlli in linea con frequenza, regolarità e da personale competente.

Durante la gabbiettatura:

- uso di gabbiette a cintura libera;
- controllo del **grado di affondamento del tappo** dopo la gabbiettatura, in funzione del condizionamento del tappo (tappo freddo o caldo);
- controllo di tutti i parametri della gabbiettatura.