
MISURE PREVENTIVE “ANTIRUGGINE” PER I TAPPI A CORONA

Nessun tappo a corona è al 100% resistente all'ossidazione, un fenomeno naturale che provoca la formazione di ruggine. Per questo motivo elenchiamo di seguito alcuni accorgimenti utili a prevenire questo spiacevole fenomeno:

- **Conservazione:** i tappi a corona devono essere conservati in un ambiente asciutto e ben ventilato. L'umidità non deve superare il 60%; la temperatura deve essere compresa tra 15 °C e 20 °C. Eventuali confezioni parzialmente aperti devono essere richiuse completamente.
- **Condensa:** il magazzino dove vengono immagazzinate le bottiglie riempite deve essere ben ventilato e deve essere tenuto ad una temperatura costante per evitare la condensa.
- **Riempimento:** è fondamentale attivare un soffiatore con getto d'aria a coltello, al fine di asciugare l'umidità e la schiuma che rimane sul collo della bottiglia dopo l'imbottigliamento.
- **Chiusura:** se il tappo a corona non è abbastanza aggraffato alla bottiglia, vi potrebbe essere la perdita di prodotto che provoca ossidazione. Oppure, al contrario, una chiusura troppo intensa potrebbe danneggiare la vernice protettiva interna consentendo l'innescarsi di fenomeni di ruggine.

Diametri di chiusura corretti:

Tappo ø 26 mm -> passa 28,8 mm – NON passa 28,6 mm
Tappo ø 29 mm -> passa 31,7 mm – NON passa 31,5 mm

- **Stoccaggio delle bottiglie riempite:**
 - o le bottiglie chiuse con tappi a corona NON devono essere conservate all'esterno;
 - o assicurarsi che i contenitori siano asciutti prima di imballarli;
 - o considerare l'uso di film termoretraibile pre-forato per consentire la ventilazione delle bottiglie;
 - o attivare tutte queste norme anche durante il trasporto delle bottiglie riempite.
- **Pulizia della macchina:** la pulizia regolare della macchina di riempimento, della tramoggia e dell'attrezzatura di alimentazione è essenziale per non danneggiare il tappo e renderlo meno aggredibile dalla ruggine.