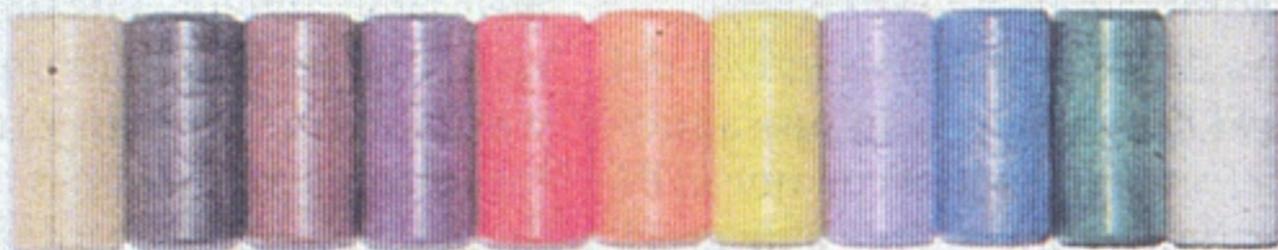


Los tapones del futuro

Los tapones sintéticos evitan el TCA ("sabor a corcho") y aportan una nueva expectativa al mercado tradicional



Quien no ha abierto una botella de vino, y en el momento de probarlo..., sabe a corcho, (lo que se conoce como "bouchoné").

El corcho es un producto natural, y como tal, puede dar problemas ligados a múltiples factores. Cuando el vino sabe a tapón, efectivamente, se descarta, pero cuando el tapón altera el vino de otro modo (a menudo químicamente), el problema se hace más grave y es difícil de distinguir por lo que en muchas ocasiones se le atribuyen defectos al vino que no son suyos. De aquí la sorpresa del consumidor que, a veces, abriendo dos o más botellas del mismo vino, lo encuentra distinto uno de otro, siendo todas de una misma partida de embotellado.

Esta comprobado que entre un 3 y un 5% de la producción mundial de vino se pierde debido al TCA



(nombre que recibe la molécula que causa al vino el "bou-choné"), por lo que los productores hace tiempo que comenzaron a realizar pruebas con cierres alternativos para sus caldos, llegando a la conclusión de que los nuevos tapones sintéticos cumplen con los requisitos exigidos para la buena conservación del vino y evitar así su contaminación.; Su calidad es constante, y al ser un material inorgánico no permite el crecimiento microbiológico (hongos o moho) ni la formación del TCA. Los tapones sintéticos son más limpios, son impermeables al oxígeno, por lo que las botellas no necesitan estar tumbadas (recomendación para el corcho, debido a que la humedad expande el corcho evitando así el paso de oxígeno a la botella), no se quiebran, ni generan polvo y pueden ser fabricados en colores diversos, característica a tener en cuenta debido a que la apariencia estética y el diseño, en botellas (formas y colores) y etiquetas, está ganando posiciones para captar la atención del cliente a primera vista.

La conclusión es que los tapones sintéticos son una alternativa válida sobre los tapones tradicionales, teniendo en cuenta que el 90% de los vinos comercializados se consumen en el año de su embotellado.

La demanda de tapones de corcho supera a la oferta, por lo que la adopción de los tapones sintéticos, compuestos de materiales totalmente reciclables, serviría para aligerar la demanda, y así reservar el corcho para vinos de gran calidad y preservar el patrimonio

ambiental que es característico del Mediterráneo.

SuperCapá, empresa ubicada en Italia, fabrica tapones sintéticos de gran calidad, para vino, cava o vinos espumosos, licores y aceite. Sus productos están certificados por las normativas de la UE y la FDA (Food and Drug Administration, normativa americana extremadamente exigente)

El aspecto de los tapones es similar al tradicional, pudiéndose fabricar también en varios colores para combinar con la etiqueta o la botella, Se marcan como un tapón de corcho, a una tinta o en colores.

Supercap España es la distribuidora para nuestro país, donde existe un gran mercado potencial. Varios productores nacionales ya utilizan tapones sintéticos, sobre todo para la exportación debido a las exigencias del mercado extranjero, si bien la introducción en el mercado nacional también se ha iniciado.

Muchos productores quieren conservar la tradición hacia el corcho, y otros quieren cambiar pero temen el rechazo del público a este nuevo producto, pese a que todos en un momento u otro han tenido problemas con el corcho.

¿Qué prefiere el consumidor al abrir una botella? Encontrarse con el tapón tradicional y el vino con sabor a corcho, o por el contrario, encontrar un tapón sintético y beber el vino con solo sabor a vino...

SUPERCAP
TAPONES SINTETICOS PARA BOTELLAS

SUPERCAP ESPAÑA
Tel: 932 631 583
www.supercap.net