

WIMOR: IL SUO CONTRIBUTO PER IL RISPETTO DELL'AMBIENTE

NEL RISPETTO DELLE TRADIZIONI DALLA WIMOR “BIO” INNOVAZIONI

STAPPY l'innovativo tappo per vino e spumanti autostoppante e riutilizzabile.
In casa lo puoi riutilizzare almeno altre 500 volte senza perdere la sua efficienza.

Perchè “BIO”

Alcuni dati:

Un tappo al silicone o in plastica come **STAPPY** pesa mediamente gr. 8,5.

Dopo aver stappato la bottiglia, il tappo al silicone o di gomma non lo puoi riutilizzare perché forato, quindi, per ritappare la bottiglia devi inserire un nuovo tappo.

Nel mondo si producono circa 7 miliardi di bottiglie di vino, buttati tutti i tappi originali non più riutilizzabili, vengono dispersi nell'ambiente **59.500.000 tonnellate** (gr.8,5 X 7 miliardi) di plastica non più utilizzabile e difficilmente degradabile.

Se si utilizzasse **STAPPY**, non dovendo sostituire e buttare il tappo originale non avremmo questo spreco di materie prime e di inquinamento.

(Fare lo stesso calcolo con il numero di bottiglie vendute in Italia, (esempio) se il mercato italiano consuma 50.000.000 di bottiglie l'anno, non si butteranno 42.500 tonnellate di tappi.

Perchè INNOVATIVO

A - non serve il cavatappi per stappare la bottiglia

B – costa molto meno di un tappo in sughero, quanto il costo di un medio tappo al silicone.

C – a bottiglia inclinata raccoglie il piede (i fondi- la morchia del vino) all'interno del tappo, quindi non serve buttare parte di vino che era nel collo della bottiglia.

D – uno solo dei suoi 6 orring (anelli) di tenuta permette il ribaltamento della bottiglia senza perdita alcuna.

E – quando si stappa la bottiglia, il gesto rimane quello tradizionale di sempre.

F – lo puoi riutilizzare almeno altre 500 volte

G – se lo farai stampare con il tuo logo, la tua pubblicità passerà da bottiglia in bottiglia perché si adatta a al 99% di tutte le bottiglie di vino e spumanti in vetro ora prodotte nel mondo.

H – prodotto in polietilene alimentare non contaminerà con germi o odori la bottiglia di vino su cui è stato applicato.

I – il tappo è universale, va bene sia sulle bottiglie di vino sia quelle dello spumante, su queste, si potrà applicare la classica gabbietta in metallo per trattenere la pressione.

L – Nessuna macchina speciale per l'imbottigliamento, per piccole produzioni si inserisce anche a mano, per grandi quantità va usata la stessa tappatrice e nello spumante la stessa ingabbiettatrice che l'industria ora usa per inserire il classico tappo “funghetto”

(fare una ricerca su internet o negli uffici competenti di quante bottiglie si producono nei vari stati e quanti ettari di terreno vengono utilizzati per i soli vigneti)