

# Natural

**Es un producto noble, 100% natural, que proviene directamente del perforado de “planchas” de corcho cuidadosamente seleccionado.**

Tres características naturales son la base de su inconfundible papel como tapón de vino: su elasticidad, compresión e impermeabilidad.

Ningún otro material ha permitido nunca el intercambio de gases entre el vino y el entorno exterior en una proporción que permita un mejor envejecimiento sin riesgo de oxidación.

Es un producto de excelencia, perfecto para el embotellado de vinos.

Lafitte Cork ofrece una amplia gama de tamaños, calidades visuales y personalización en tapones de corcho natural para satisfacer todas las demandas de los clientes.

El 100% de la producción de tapones de corcho natural se somete al proceso MaxClean Evolution.



## Especificaciones Técnicas

Longitud	Diámetro	Densidad	2,4,6 - TCA <sup>(1)</sup>	Opción:
VN <sup>(2)</sup> ± 0,7 mm	VN <sup>(2)</sup> ± 0,5 mm	180 ± 40 Kg/m <sup>3</sup>	≤ 1,5 ng/L	Servicio de detección individual de TCA 

<sup>(1)</sup> Contenido de TCA transferible, analizado según la norma ISO 20752.

<sup>(2)</sup> VN = Valor Nominal.

## Recomendaciones en el Embotellado

- Utilizar botellas normalizadas;
- Revisión periódica de las mordazas de la taponadora, que deben estar siempre limpias y evitando que se froten (origina hendiduras en el tapón);
- La temperatura ambiente en el momento del embotellado deberá ser de 15°C – 25°C;
- Embotellar al vacío o con CO<sub>2</sub>;
- Respetar el nivel de llenado nominal de las botellas;
- Limpiar el equipo todos los días antes y después del embotellado;
- No comprimir el tapón por debajo de 2/3 de su diámetro (origina alteraciones de la estructura, mala recuperación y fugas);
- El tapón debe estar fase al cuello de la botella ± 0,5mm;
- Las botellas no deben ser colocadas en posición horizontal inmediatamente después del embotellado. El tiempo en posición vertical debe ser de, al menos, 3 minutos para permitir que el tapón recupere su forma y así asegurar un cierre eficaz;
- Almacenado y transporte del producto conforme las normas reglamentarias.

Todos los productos de **Lafitte Cork** respetan la normativa y la legislación vigente (europea y de la FDA - Food and Drug Administration) para los productos en contacto con alimentos.

## Recomendaciones en el Almacenamiento

- Utilización recomendada de los tapones de corcho hasta, como máximo, 6 meses después de su expedición;
- Los tapones de corcho deberán ser almacenados en locales:
  - limpios, aireados y sin olor;
  - que se encuentren a una temperatura de 15°C a 25°C;
  - que tengan una humedad relativa de 50% a 65% (a más de 65% se corre el riesgo de alteración microbiológica irreversible).