

# Dynamic

**Lafitte aplica todo su conocimiento y tecnología en la confección del tapón microaglomerado, producido por sistema de moldeo individual, para vinos espumosos.**

Confeccionado a partir de la materia prima utilizada en la producción de tapón natural y discos.

La cantidad, calidad y el retorno elástico de la fuente de la materia prima usada, garantizan un comportamiento mecánico ideal para contener las presiones de los vinos espumosos.

Además, la formulación ya equilibrada, contiene microesferas (agente expansor químicamente inerte)

apto para el uso alimentario, permitiendo garantizar unas excelentes propiedades físicas y mecánicas.

El granulado usado en su producción viene sometido a nuestro proceso MaxClean para reforzar su neutro comportamiento organoléptico del tapón y no interfiera en el perfil sensorial del vino elaborado por la bodega.



## Especificaciones Técnicas

Longitud	Diámetro	Densidad	2,4,6 - TCA <sup>(1)</sup>	Bisel
<b>48 ± 0,5</b> mm	<b>30,5 ± 0,3</b> mm	<b>275 ± 25</b> Kg/m <sup>3</sup>	<b>≤ 1,0</b> ng/L	<b>VN<sup>(2)</sup> ± 0,5</b> mm

<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);
- Insertar los tapones a una profundidad de 24 mm ± 2 mm tras colocar el bozal;
- 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).