

Colmatado

El tapón colmatado no es más que un tapón natural de clase visual mediana, con una cierta porosidad*.

Para colmatar esta porosidad, sometemos el tapón de corcho a un proceso de colmataje.

En este proceso se aplica una mezcla de polvo de corcho y cola a base de resina natural para cubrir los orificios, lo que mejora el aspecto visual del tapón y le ofrece propiedades físicas y mecánicas adecuadas para el cierre del vino.

Del mismo modo que los vinos, los tapones de corcho no son todos iguales y el tapón colmatado posee

excelentes propiedades del tapón natural con la ventaja de tener un precio competitivo.

*pequeños alveolos naturales.



Especificaciones Técnicas

Longitud	Diámetro	Densidad	2,4,6 - TCA ⁽¹⁾
VN ⁽²⁾ ± 0,7 mm	VN ⁽²⁾ ± 0,5 mm	180 ± 40 Kg/m ³	≤ 2,0 ng/L

⁽¹⁾ Contenido de TCA transferible, analizado según la norma ISO 20752.
⁽²⁾ 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 CO₂;
- 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).