

Mixto

Lafitte aplica todo su conocimiento y tecnología en la confección de un tapón compuesto de un cuerpo aglomerado y un disco de microaglomerado, producido para vinos espumosos.

Producido completamente por un sistema de moldeo individual y confeccionado a partir de restos de plancha de corcho utilizadas en la producción de tapón natural y discos.

El conjunto del cuerpo y el disco microaglomerado está unido mediante cola apta de uso alimentario permitiendo elaborar un tapón único para vinos espumosos manteniendo las propieda-

des físicas-mecánicas del material que mantiene la imagen de tapón tradicional, pero con mayores garantías organolépticas.

El granulado usado en su producción viene sometido a nuestro proceso Max Clean para garantizar un comportamiento organoléptico del tapón que no interfiera en el perfil sensorial del vino.



Especificaciones Técnicas

Longitud	Diámetro	Densidad	2,4,6 - TCA ⁽¹⁾	Bisel	Altura de los Discos
48 ± 0,5 mm	30,5 ± 0,3 mm	275 ± 25 Kg/m ³	≤ 1,0 ng/L	VN ⁽²⁾ ± 0,5 mm	10 ± 1 mm

⁽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);
- 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).