

Naturel

Un produit éco-sourcé proche du 100% naturel, provenant directement du tubage de bandes de liège soigneusement sélectionnées.

Une remarquable combinaison de propriétés lui permet d'être un excellent obturateur des bouteilles de vins tranquilles : élasticité, compressibilité et imperméabilité.

Imperméable aux liquides et très peu perméable aux gaz, le bouchon de liège permet au vin de « respirer » et d'évoluer. Il est un atout de choix pour le bouchage des vins de longue garde.

100% de notre production de bouchons en liège na-

tural est soumis à un procédé de désaromatisation : le MaxClean Evolution.

LAFITTE CORK vous offre une gamme complète de bouchons naturels (dimensions, qualités visuelles) adaptée à vos besoins. Ces bouchons seront personnalisés pour répondre à vos besoins spécifiques: marquage encre, feu ou laser et traitement de surface.



Spécifications Techniques

Longueur	Diamètre	Densité	2,4,6 - TCA ⁽¹⁾	Option:
VN ⁽²⁾ ± 0,7 mm	VN ⁽²⁾ ± 0,5 mm	180 ± 40 Kg/m ³	≤ 1,5 ng/L	Prestation de détection TCA individuelle 

⁽¹⁾ Teneur en TCA libérable, analysée selon la norme ISO 20752.

⁽²⁾ VN = Valeur Nominale.

Les bouchons commercialisés par Lafitte Cork respectent la réglementation et la législation en vigueur (Européenne et FDA - Food and Drug Administration) pour les produits en contact avec les denrées alimentaires.

Recommandations d'embouteillage

- Utiliser des bouteilles conformes à la norme;
- Révision et nettoyage périodique des mâchoires de la bouchouse pour éviter des rayures qui peuvent occasionner des plissements des bouchons;
- Température ambiante et du bouchon au moment du bouchage entre 15° et 25° C;
- Bouchage sous vide ou sous CO₂;
- Respecter le niveau de remplissage nominal des bouteilles;
- Nettoyage des machines et conduites du vin, avant et après embouteillage;
- Ne pas comprimer le bouchon de plus de 2/3 de son diamètre (risque de détérioration des cellules du liège, et par conséquent, de son élasticité et nuire à la capacité d'étanchéité);
- Le Bouchon doit rester ras du goulot de la bouteille à ± 0.5 mm;
- Durée avant couchage des bouteilles: 3 minutes minimum, pour permettre la reprise dimensionnelle du bouchon et d'assurer ainsi une étanchéité efficace;
- Stockage et transport du produit conditionné conformes aux usages.

Recommandations de Stockage

- Les bouchons doivent être utilisés dans les 6 mois suivant leur expédition;
- Les bouchons doivent être stockés dans un local:
 - propre et sec, aéré et sans odeurs;
 - qui devra avoir une température comprise entre 15° - 25° C;
 - qui devra avoir une humidité relative comprise entre 50 - 65 % (au-delà de 65%: risque de contamination microbienne).