

Colmaté

Un bouchon naturel qui va bénéficier d'un traitement spécifique lui conférant un aspect visuel homogène et un comportement irréprochable en bouteille.

Issu des lièges plus piqués, le bouchon naturel destiné au colmatage se caractérise par une présence plus nombreuse de lenticelles : l'opération dite de « colmatage » consiste à les obturer avec de la poudre de liège et une colle à base de résine naturelle.

Cette technique contribue à améliorer leur présentation visuelle et leur qualité d'obturation en augmentant la surface de contact liège-verre

LAFITTE CORK vous offre une large gamme de bouchons colmatés (dimensions, qualités visuelles) adaptée à vos besoins. Ces bouchons seront personnalisés pour répondre à vos besoins spécifiques.



Spécifications Techniques

Longueur	Diamètre	Densité	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⁾ Teneur en TCA libérable, analysée selon la norme ISO 20752.

⁽²⁾ VN = Valeur Nominale.

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.

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 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).