

## 0+2

### Lafitte applique tout son savoir-faire et sa technologie dans la confection d'un bouchon composé d'un corps aggloméré et de deux disques naturels pour vins mousseux.

La combinaison d'un corps fabriqué à partir de restes de feuilles de liège utilisées dans la production de bouchons et de deux disques naturels en utilisant une colle adaptée à l'usage alimentaire permet de produire un bouchon exclusif qui conserve ses propriétés physiques et mécaniques.

Disponible en différentes qualités cosmétiques.

Les granulés utilisés dans sa production sont sou-

mis à notre processus MaxClean afin de garantir un comportement organoleptique du bouchon qui n'interfère pas avec le profil sensoriel du vin.



### Spécifications Techniques

Longueur	Diamètre	Densité	2,4,6 - TCA <sup>(1)</sup>	Chanfrein	Hauteur des Disques
48 ± 0,5 mm	30,5 ± 0,3 mm	275 ± 25 Kg/m <sup>3</sup>	≤ 2,0 ng/L	VN <sup>(2)</sup> ± 0,5 mm	10 ± 1 mm

<sup>(1)</sup> Teneur en TCA libérable, analysée selon la norme ISO 20752.

<sup>(2)</sup> VN = Valeur Nominale.

Tous les produits **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 CO<sub>2</sub>;
- 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);
- Insérez le bouchon à une profondeur de 24mm ± 2mm après avoir placé la capsule de champagne;
- 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).