

Naturale

È un prodotto nobile, 100%, proveniente direttamente dalla perforazione di plance di sughero accuratamente selezionate.

Tre caratteristiche naturali sono alla base della sua capacità distintiva di garantire la perfetta tenuta del vino: la sua elasticità, la sua comprimibilità e la sua impermeabilità.

Nessun altro materiale è riuscito fino ad oggi a consentire gli scambi gassosi tra vino e ambiente esterno in quella giusta proporzione che consente un miglior invecchiamento senza il rischio di ossidazione.

Si tratta di un prodotto di eccellenza, essenziale per

l'imbottigliamento del vino.

In Lafitte Cork Portugal troverete una vasta gamma di misure, classificazioni visive e personalizzazioni per tappi di sughero naturale, in grado di rispondere a tutte le esigenze dei clienti.

100% della produzione di sughero naturale sottoposta al processo MaxClean Evolution.



Specifiche Tecniche

Lunghezza	Diametro	Densità	2,4,6 - TCA ⁽¹⁾	Opzione:
VN ⁽²⁾ ± 0,7 mm	VN ⁽²⁾ ± 0,5 mm	180 ± 40 Kg/m ³	≤ 1,5 ng/L	Prestazione servizio di rilevamento TCA individuale 

⁽¹⁾ Contenuto di TCA rilasciabile, analizzato secondo la norma ISO 20752.

⁽²⁾ VN = Valore Nominale.

Tutti i prodotti **Lafitte Cork** sono conformi alle normative e alle normative vigenti (Europea e FDA - Food and Drug Administration) per i prodotti a contatto con gli alimenti.

Precauzioni durante l'Imbottigliamento

- Utilizzare bottiglie standard;
- Ispezione periodica delle ganasce della tappatrice che dovrebbero essere pulite e prive di graffi (provocherebbero pieghe sui tappi);
- Mantenere la temperatura ambientale tra 15°C e i 20°C;
- Imbottigliare sottovuoto o utilizzando CO₂;
- Rispettare il livello di riempimento nominale delle bottiglie;
- Pulire i macchinari e i tubi di vino prima e dopo l'imbottigliamento;
- Non comprimere il tappo sotto 2/3 del suo diametro (causa cambiamenti nella struttura, scarso recupero o perdite);
- Il tappo deve scostarsi dalla superficie del collo della bottiglia ± 0,5 millimetri;
- Non collocare le bottiglie in posizione orizzontale subito dopo l'imbottigliamento. Le bottiglie devono essere mantenute in posizione verticale per almeno 3 minuti;
- Stoccare e trasportare il prodotto secondo le norme regolamentari.

Raccomandazioni di Stoccaggio

- L'uso dei tappi di sughero entro sei mesi dalla data di spedizione;
- Il sughero è sensibile alla temperatura, all'umidità e agli odori, per questo motivo i tappi devono essere stoccati in luoghi:
 - puliti, freschi e privi di odori;
 - dove la temperatura è mantenuta fra i 15°C e i 25°C;
 - e la cui umidità relativa sia compresa tra il 50% e il 65% (superiore al 65% potrebbe provocare cambiamenti microbiologici irreversibili).