

Colmatato

È un tappo naturale di classificazione visiva media che presenta una certa porosità*.

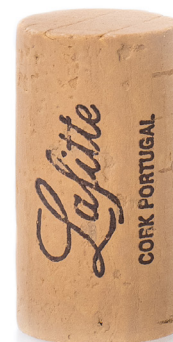
Per colmatare questa porosità sottoponiamo il tappo a un processo di colmatazione.

Durante questo processo viene applicata una miscela di polvere di sughero e agglomerati a base di resina naturale per tappare i pori, il che migliora l'aspetto estetico del tappo e conferisce proprietà fisiche e meccaniche adatte a garantire la tenuta del vino.

Poiché, così come il vino, anche i tappi non sono tutti uguali, i tappi colmatati possiedono le eccellenti pro-

prietà del tappo di sughero naturale e il vantaggio di un prezzo competitivo.

*piccoli alveoli naturali.



Specifiche Tecniche

Lunghezza	Diametro	Densità	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⁾ Contenuto di TCA rilasciabile, analizzato secondo la norma ISO 20752.

⁽²⁾ VN = Valore Nominale.

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.

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.

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).