

Dynamic +

Lafitte applica tutte le sue conoscenze e tecnologie nella produzione di tappi in sughero microagglomerato, prodotto con il sistema di stampaggio individuale per i vini spumanti più esigenti, garantendo un risultato organolettico incomparabile.

Questi tappi si ottengono dalla materia prima utilizzata per la produzione di tappi e dischi in sughero naturale.

La quantità, la qualità e il ritorno elastico della fonte di materia prima utilizzata garantiscono un comportamento meccanico ideale per contenere la pressione dei vini spumanti. Inoltre, la formulazione bilanciata contiene microsferi (agente espan-

dente chimicamente inerte) per uso alimentare in grado di garantire proprietà fisiche e meccaniche di eccellenza.

Il granulato utilizzato per la sua produzione è sottoposto al nostro processo MaxClean per ottenere la massima garanzia per quanto riguarda il suo comportamento organolettico, evitando che il tappo di sughero interferisca con il profilo sensoriale del vino.



Specifiche Tecniche

Lunghezza	Diametro	Densità	2,4,6 - TCA ⁽¹⁾	Smussatura
48 ± 0,5 mm	30,5 ± 0,3 mm	275 ± 25 Kg/m ³	≤ LQ⁽²⁾ ng/L	VN⁽³⁾ ± 0,5 mm

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

⁽²⁾ LQ - Limite di Quantificazione. = 0,5 ng/L.

⁽³⁾ 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);
- Inserire il tappo a una profondità di 24 mm ± 2 mm dopo aver inserito la capsula di spumante;
- 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).