

## 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 <sup>(1)</sup>	Smussatura
<b>48 ± 0,5</b> mm	<b>30,5 ± 0,3</b> mm	<b>275 ± 25</b> Kg/m <sup>3</sup>	<b>≤ LQ<sup>(2)</sup></b> ng/L	<b>VN<sup>(3)</sup> ± 0,5</b> mm

<sup>(1)</sup> Contenuto di TCA rilasciabile, analizzato secondo la norma ISO 20752.

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

<sup>(3)</sup> 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 CO<sub>2</sub>;
- 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.

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).