

Microagglomerato 49 HIT

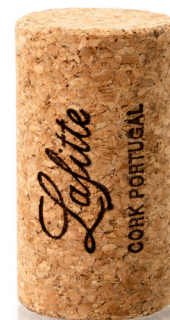
Lafitte applica tutte le sue conoscenze e tecnologie nella produzione di tappi in sughero microagglomerato, attraverso il sistema di stampaggio individuale per i vini fermi, che garantisce risultati organolettici incomparabili.

I tappi in microagglomerato sono composti al 100% da materie prime risultanti dalla produzione di tappi di sughero naturale.

Questi tappi sono il risultato di una formulazione perfettamente bilanciata che utilizza microsferi (agente espandente chimicamente inerte) per uso alimentare in grado di garantire proprietà fisiche e meccaniche di eccellenza, riducendo al minimo e in modo

costante il livello di micro-ossigenazione in bottiglia (OTR) attraverso il tappo.

Il controllo della provenienza del sughero, insieme alla tecnologia di sterilizzazione e deodorizzazione dei granulati (sistema MaxClean), garantiscono la massima neutralità sensoriale di questi tappi, rispettando il profilo sensoriale del vino e la sua evoluzione in bottiglia.



Specifiche Tecniche

Lunghezza	Diametro	Densità	2,4,6 - TCA ⁽¹⁾	OTR ⁽³⁾	Smussatura
49 ± 0,5 mm	24 ± 0,3 mm	275 ± 25 Kg/m ³	≤ LQ ⁽²⁾ ng/L	0,001 ± 0,0004 cm ³ /giorno/tappo	VN ⁽⁴⁾ ± 0,5 mm

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

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

⁽³⁾ Oxygen Transfer Rate.

⁽⁴⁾ 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.

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).