

Colmatada

Esta é uma rolha natural de escolha visual média apresentando alguma porosidade*.

Para colmatar esta porosidade, submetemos esta rolha a um processo de colmatagem.

Neste processo é aplicada uma mistura de pó de cortiça e cola à base de resina natural para cobrir os poros, o que melhora o aspeto visual da rolha e confere-lhe propriedades físicas e mecânicas adequadas à vedação do vinho.

Porque, tal como os vinhos, as rolhas não são todas iguais, a rolha colmatada possui as excelentes pro-

priedades da rolha natural com a vantagem de um preço competitivo.

*pequenos alvéolos naturais.



Especificações Técnicas

Comprimento	Diâmetro	Densidade	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⁾ Teor de TCA libertável, analisado de acordo com a norma ISO 20752.

⁽²⁾ VN = Valor Nominal.

Todos os produtos **Lafitte Cork** respeitam a regulamentação e legislação existente (Europeia e FDA - Food and Drug Administration) para produtos em contacto com géneros alimentícios.

Recomendações no Engarrafamento

- Utilizar garrafas normalizadas;
- Revisão periódica das maxilas da arrolhadora, que devem estar limpas e sem riscos (origina pregas na rolha);
- A temperatura ambiente deverá estar compreendida entre os 15°C e os 20°C;
- Engarrafar em vácuo ou com CO₂;
- Respeitar o nível de enchimento nominal das garrafas;
- Limpeza das máquinas e condutas de vinho, antes e depois do engarrafamento;
- Não comprimir a rolha abaixo de 2/3 do seu diâmetro (origina alterações na estrutura, má recuperação ou fugas);
- A rolha deve ficar à face do gargalo da garrafa ± 0,5mm;
- As garrafas não devem ser colocadas na posição horizontal logo após o engarrafamento. O tempo em posição vertical deve ser de pelo menos 3 minutos;
- Armazenamento e transporte do produto conforme as normas regulamentares.

Recomendações no Armazenamento

- Utilização das rolhas de cortiça até seis meses após o seu envio;
- A cortiça é sensível à temperatura, à humidade e aos odores, por isso as rolhas deverão ser armazenadas em locais:
 - ▶ limpos, arejados e sem cheiros;
 - ▶ cuja temperatura se mantenha entre os 15°C e os 25°C;
 - ▶ cuja humidade relativa esteja compreendida entre os 50% e os 65% (se esta for superior a 65% corre-se o risco de uma alteração microbológica irreversível);