

# Microaglomerada 44 HIT

A Lafitte aplica todo o seu conhecimento e tecnologia na confeção da rolha microaglomerada, através do sistema de moldação individual para vinhos tranquilos, garantindo um resultado organolético incomparável.

As rolhas microaglomeradas são compostas por 100% de matéria-prima própria, resultante da atividade de fabrico de rolhas de cortiça naturais.

A sua origem provém de uma formulação perfeitamente equilibrada com a utilização de microesferas (agente expensor quimicamente inerte) aptas para uso alimentar e permite garantir excelentes propriedades mecânicas e físicas, minimizando de forma

consistente o nível de micro-oxigenação na garrafa (OTR) através da rolha.

O controlo da origem da cortiça, aliado à tecnologia de esterilização e desodorização de granulados (sistema MaxClean), asseguram a maior neutralidade sensorial destas rolhas, respeitando o perfil sensorial do vinho e a sua evolução na garrafa.



## Especificações Técnicas

Comprimento	Diâmetro	Densidade	2,4,6 - TCA <sup>(1)</sup>	OTR <sup>(3)</sup>	Chanfre
44 ± 0,5 mm	24 ± 0,3 mm	275 ± 25 Kg/m <sup>3</sup>	≤ LQ <sup>(2)</sup> ng/L	0,002 ± 0,0004 cm <sup>3</sup> /dia/rolha	VN <sup>(4)</sup> ± 0,5 mm

<sup>(1)</sup> Teor de TCA libertável, analisado de acordo com a norma ISO 20752.

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

<sup>(3)</sup> Oxygen Transfer Rate.

<sup>(4)</sup> 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 CO<sub>2</sub>;
- 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);