

Aglomerada

A Lafitte aplica todo o seu conhecimento e tecnologia na confeção da rolha aglomerada produzida para vinhos espumantes.

Confeccionada a partir da matéria-prima utilizada na produção de rolha natural e discos.

A elasticidade e o retorno elástico da fonte de matéria-prima utilizada garantem um comportamento mecânico ideal para conter pressões de vinhos espumantes.

O granulado utilizado na sua produção é submetido ao nosso processo MaxClean para garantir um comportamento organolético da rolha que não interfira no perfil sensorial do vinho.



Especificações Técnicas

Comprimento	Diâmetro	Densidade	2,4,6 - TCA ⁽¹⁾	Chanfre
VN ⁽²⁾ ± 0,5 mm	VN ⁽²⁾ ± 0,4 mm	275 ± 25 Kg/m ³	≤ 2,0 ng/L	VN ⁽²⁾ ± 0,5 mm

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