

Microaggloméré 49 1+1 TWINCLASS

Ce bouchon est le résultat de la combinaison d'un bouchon micro-aggloméré et de 2 rondelles de liège naturel: l'alliance de la technologie et de la naturalité pour le meilleur de ces deux mondes.

Deux disques de liège naturel collés à chaque extrémité d'un bouchon micro-aggloméré: voilà l'alliance du naturel (en contact avec le vin) et de la technicité (un corps souple et homogène), le tout pour obtenir un visuel harmonieux et des qualités mécaniques/physiques réelles.

Des rondelles de liège naturel soigneusement nettoyées associées à la technologie de stérilisation et de désodorisation des granulés (système MaxClean)

garantit à ces bouchons une neutralité sensorielle optimale.

Nos bouchons TWINCLASS sont proposés en différentes longueurs et avec une gamme de rondelles selon les besoins des vins tranquilles qui seront bouchés. Une finition parfaite en termes de marquage et de traitement fera de ce bouchon « hybride » un obturateur très esthétique et très performant.



Spécifications Techniques

Longueur	Diamètre	Densité	2,4,6 - TCA ⁽¹⁾	Hauteur des Disques	OTR ⁽²⁾
49 ± 0,5 mm	23,5 ± 0,3 mm	280 ± 40 Kg/m ³	≤ 1,5 ng/L	4 ± 1 mm	0,001 ± 0,0004 ⁽³⁾ cm ³ /jour/bouchon

⁽¹⁾ Teneur en TCA libérable, analysée selon la norme ISO 20752.

⁽²⁾ Oxygen Transfer Rate.

⁽³⁾ Bouchons avec rondelles A.

Les bouchons commercialisés par Lafitte Cork respectent la réglementation et la législation en vigueur (Européenne et FDA - Food and Drug Administration) pour les produits en contact avec les denrées alimentaires.

Recommandations d'embouteillage

- Utiliser des bouteilles conformes à la norme;
- Révision et nettoyage périodique des mâchoires de la bouchouse pour éviter des rayures qui peuvent occasionner des plissements des bouchons;
- Température ambiante et du bouchon au moment du bouchage entre 15° et 25° C;
- Bouchage sous vide ou sous CO₂;
- Respecter le niveau de remplissage nominal des bouteilles;
- Nettoyage des machines et conduites du vin, avant et après embouteillage;
- Ne pas comprimer le bouchon de plus de 2/3 de son diamètre (risque de détérioration des cellules du liège, et par conséquent, de son élasticité et nuire à la capacité d'étanchéité);
- Le Bouchon doit rester ras du goulot de la bouteille à ± 0.5 mm;
- Durée avant couchage des bouteilles: 3 minutes minimum, pour permettre la reprise dimensionnelle du bouchon et d'assurer ainsi une étanchéité efficace;
- Stockage et transport du produit conditionné conformes aux usages.

Recommandations de Stockage

- Les bouchons doivent être utilisés dans les 6 mois suivant leur expédition;
- Les bouchons doivent être stockés dans un local:
 - propre et sec, aéré et sans odeurs;
 - qui devra avoir une température comprise entre 15° - 25° C;
 - qui devra avoir une humidité relative comprise entre 50 - 65 % (au-delà de 65%: risque de contamination microbienne).