

Mixte

Lafitte applique tout son savoir-faire et sa technologie dans la confection d'un bouchon composé d'un corps aggloméré et d'un disque de micro-aggloméré, produit pour les vins mousseux.

Produit entièrement grâce à un système de moulage individuel et fabriqué à partir de restes de feuilles de liège utilisées dans la production de bouchons naturels et de disques.

L'ensemble composé du corps et du disque micro-aggloméré est assemblé à l'aide d'une colle adaptée à l'usage alimentaire, ce qui permet de produire un bouchon unique pour les vins mousseux, en main-

tenant les propriétés physiques et mécaniques du matériau qui conserve l'image d'un bouchon traditionnel, mais avec de plus grandes garanties organoleptiques.

Les granulés utilisés dans sa production sont soumis à notre processus MaxClean afin de garantir un comportement organoleptique du bouchon qui n'interfère pas avec le profil sensoriel du vin.



Spécifications Techniques

Longueur	Diamètre	Densité	2,4,6 - TCA ⁽¹⁾	Chanfrein	Hauteur des Disques
48 ± 0,5 mm	30,5 ± 0,3 mm	275 ± 25 Kg/m ³	≤ 1,0 ng/L	VN ⁽²⁾ ± 0,5 mm	10 ± 1 mm

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

⁽²⁾ VN = Valeur Nominale.

Tous les produits **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);
- Insérez le bouchon à une profondeur de 24mm ± 2mm après avoir placé la capsule de champagne;
- 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).