

Microaggloméré 44 HIT

Le bouchon micro-aggloméré LAFITTE est un bouchon moulé individuellement, destiné aux vins tranquilles, composé de granulés soigneusement nettoyés par un système de vapo-extraction très perfectionné, pour une neutralité sensorielle optimale.

Nos bouchons micros sont très majoritairement composés de granulés de liège issus de notre matière première elle-même issue de l'activité de fabrication de nos bouchons en liège naturel.

Une formulation équilibrée incluant des microsphères (agent d'expansion chimiquement inerte) adaptées à l'usage alimentaire permet de garantir d'excellentes propriétés mécaniques et physiques, une homogénéité de perméabilité à l'oxygène (OTR)

pour une évolution maîtrisée du vin dans chaque bouteille.

Le contrôle de l'origine du liège allié à la technologie de stérilisation et de désodorisation des granulés (système MaxClean) garantit à ces bouchons une neutralité sensorielle optimale.

Ces micro-agglomérés sont proposés en différentes longueurs et différentes perméabilités pour répondre aux besoins spécifiques de chaque vin.



Spécifications Techniques

Longueur	Diamètre	Densité	2,4,6 - TCA ⁽¹⁾	OTR ⁽³⁾	Chanfrein
44 ± 0,5 mm	24 ± 0,3 mm	275 ± 25 Kg/m ³	≤ LQ ⁽²⁾ ng/L	0,002 ± 0,0004 cm ³ /jour/bouchon	VN ⁽⁴⁾ ± 0,5 mm

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

⁽²⁾ LQ - Limite de Quantification = 0,5 ng/L.

⁽³⁾ Oxygen Transfer Rate.

⁽⁴⁾ VN = Valeur Nominale.

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).