

# Dynamic

**A Lafitte aplica todo o seu conhecimento e tecnologia na confeção da rolha microaglomerada, produzida através do sistema de moldação individual, para vinhos espumantes.**

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

A quantidade, a qualidade e o retorno elástico da fonte da matéria-prima utilizada garantem um comportamento mecânico ideal para conter as pressões dos vinhos espumantes. Além disso, a formulação já equilibrada contém microesferas (agente expansor quimicamente iner-

te) aptas para uso alimentar, permitindo garantir excelentes propriedades físicas e mecânicas.

O granulado utilizado na sua produção é submetido ao nosso processo MaxClean para reforçar o comportamento organolético neutro da rolha e não interferir no perfil sensorial do vinho produzido pela adega.



## Especificações Técnicas

Comprimento	Diâmetro	Densidade	2,4,6 - TCA <sup>(1)</sup>	Chanfre
48 ± 0,5 mm	30,5 ± 0,3 mm	275 ± 25 Kg/m <sup>3</sup>	≤ 1,0 ng/L	VN <sup>(2)</sup> ± 0,5 mm

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

<sup>(2)</sup> VN = Valor Nominal.

## 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);
- Inserir a rolha a uma profundidade de 24mm ± 2mm após a colocação do *muselet*;
- 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.

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 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);