

Mixte

A Lafitte aplica todo o seu conhecimento e tecnologia na confeção de uma rolha composta por um corpo aglomerado e um disco de microaglomerado, produzida para vinhos espumantes.

Produzida completamente através de um sistema de moldação individual e confeccionada a partir de restos de placas de cortiça utilizadas na produção de rolha natural e discos.

O conjunto composto pelo corpo e pelo disco microaglomerado é unido mediante cola apta para uso alimentar, permitindo produzir uma rolha única para vinhos espumantes, mantendo as proprieda-

des físicas e mecânicas do material que mantém a imagem de rolha tradicional, mas com maiores garantias organoléticas.

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	Espessura Discos
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⁾ 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);
- 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.

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);