

Microaglomerado 44 HIT

Lafitte aplica todo su conocimiento y tecnología en la confección del tapón microaglomerado, por sistema de moldeo individual para vinos tranquilos, garantizando un resultado organoléptico incomparable.

Los tapones microaglomerados están compuestos al 100% de materia prima propia, resultante de la actividad de fabricación de tapones de corcho naturales. Su origen proviene de una formulación perfectamente equilibrada con el uso de microesferas (agente expansor químicamente inerte) apto al uso alimentario, permite garantizar unas excelentes propiedades mecánicas y físicas minimizando de forma

consistente el nivel de microoxigenación en la botella (OTR) a través del tapón.

El control del origen del corcho, unido a la tecnología de esterilización y desodorización de granulados (sistema MaxClean), aseguran a estos tapones la mayor neutralidad sensorial respetando el perfil sensorial del vino y su evolución en botella.



Especificaciones Técnicas

| Longitud | Diámetro | Densidad | 2,4,6 - TCA ⁽¹⁾ | OTR ⁽³⁾ | Bisel |
|----------------|----------------|-------------------------------|-----------------------------|--|-------------------------------|
| 44 ± 0,5 mm | 24 ± 0,3 mm | 275 ± 25 Kg/m ³ | ≤ LQ ⁽²⁾ ng/L | 0,002 ± 0,0004 cm ³ /día/tapón | VN ⁽⁴⁾ ± 0,5 mm |

⁽¹⁾ Contenido de TCA transferible, analizado según la norma ISO 20752.

⁽²⁾ LQ - Límite de Cuantificación = 0,5 ng/L.

⁽³⁾ Oxygen Transfer Rate.

⁽⁴⁾ VN = Valor Nominal.

Recomendaciones en el Embotellado

- Utilizar botellas normalizadas;
- Revisión periódica de las mordazas de la taponadora, que deben estar siempre limpias y evitando que se froten (origina hendiduras en el tapón);
- La temperatura ambiente en el momento del embotellado deberá ser de 15°C – 25°C;
- Embotellar al vacío o con CO₂;
- Respetar el nivel de llenado nominal de las botellas;
- Limpiar el equipo todos los días antes y después del embotellado;
- No comprimir el tapón por debajo de 2/3 de su diámetro (origina alteraciones de la estructura, mala recuperación y fugas);
- El tapón debe estar fase al cuello de la botella ± 0,5mm;
- Las botellas no deben ser colocadas en posición horizontal inmediatamente después del embotellado. El tiempo en posición vertical debe ser de, al menos, 3 minutos para permitir que el tapón recupere su forma y así asegurar un cierre eficaz;
- Almacenado y transporte del producto conforme las normas reglamentarias.

Todos los productos de **Lafitte Cork** respetan la normativa y la legislación vigente (europea y de la FDA - Food and Drug Administration) para los productos en contacto con alimentos.

Recomendaciones en el Almacenamiento

- Utilización recomendada de los tapones de corcho hasta, como máximo, 6 meses después de su expedición;
- Los tapones de corcho deberán ser almacenados en locales:
 - limpios, aireados y sin olor;
 - que se encuentren a una temperatura de 15°C a 25°C;
 - que tengan una humedad relativa de 50% a 65% (a más de 65% se corre el riesgo de alteración microbiológica irreversible).