

## Dynamic +

**Lafitte applique tout son savoir-faire et sa technologie dans la confection du bouchon microaggloméré produit grâce au système de moulage individuel pour les vins mousseux les plus exigeants, ce qui garantit un résultat organoleptique incomparable.**

Fabriqué à partir de la matière première utilisée dans la production de bouchons en liège naturel et de disques. La quantité, la qualité et le retour élastique de la source de matière première utilisée garantissent un comportement mécanique idéal pour contenir les pressions des vins mousseux.

De plus, la formulation déjà équilibrée contient des microsphères (agent d'expansion chimiquement

inerte) adaptées à un usage alimentaire, ce qui permet de garantir d'excellentes propriétés physiques et mécaniques.

Les granulés utilisés dans sa production sont soumis à notre processus MaxClean afin d'obtenir la plus grande garantie de son comportement organoleptique, en empêchant le bouchon d'interférer avec le profil sensoriel du vin produit par la cave.



### Spécifications Techniques

Longueur	Diamètre	Densité	2,4,6 - TCA <sup>(1)</sup>	Chanfrein
<b>48 ± 0,5</b> mm	<b>30,5 ± 0,3</b> mm	<b>275 ± 25</b> Kg/m <sup>3</sup>	<b>≤ LQ<sup>(2)</sup></b> ng/L	<b>VN<sup>(3)</sup> ± 0,5</b> mm

<sup>(1)</sup> Teneur en TCA libérable, analysée selon la norme ISO 20752.

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

<sup>(3)</sup> 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 boucheuse 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 CO<sub>2</sub>;
- 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).