



SE TRATA DE UN TAPÓN DE UN CUERPO DE CORCHO NATURAL, COLMATADO O AGLOMERADO, AL CUAL SE LE PEGA EN UN EXTREMO UNA CÁPSULA, GENERALMENTE DE PLÁSTICO.

Además de poner a disposición diferentes calibres y clases visuales para el cuerpo del tapón, trabajamos el diseño de su cápsula, materializando su pedido a través de la creatividad de nuestros técnicos y de las técnicas más recientes de impresión y de acabado, de acuerdo con el plan de marketing de su

empresa.

Su forma permite una extracción manual sencilla, sin recurrir a otros medios, siendo especialmente interesante para la utilización en vinos fortificados y licores como Vinho do Porto, Moscatel, Vinho da Madeira, whisky, etc.

Especificaciones Técnicas

Corcho

Longitud (mm)	27 ± 0,5
Diámetro (mm)	20 ± 0,3
Ovalización (mm)	≤ 0,7

Humedad (%)	6 ± 2
Capilaridad	Sin capilaridad
Residuos Oxidantes (mg/tapón)	≤ 0,1

Cápsula

Diámetro (mm)	29
Altura (mm)	9

El corcho es un tejido vegetal natural proveniente de la corteza del alcornoque (*Quercus suber*, árbol que puede vivir de 150 a 200 años) que está constituida por un agrupamiento de pequeñas células estancas con forma, estructura y disposición muy particulares. Todas las propiedades físicas del corcho tienen por base directa o indirecta su estructura celular única: ligereza, gran elasticidad, gran resistencia mecánica y excelente impermeabilidad (a los líquidos y prácticamente a los gases). El corcho, producto natural y renovable, es entonces transformado dando origen a numerosos productos muy útiles en dominios variados que van desde el Artesanía hasta la Ingeniería Aeroespacial. El grupo Lafitte se ha especializado en la producción de tapones de corcho: decidimos dedicar toda nuestra energía y saber hacer para obtener lo mejor de este material natural único.

Recomendaciones en el almacenado

- ✓ 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 a 25 °C;
 - que tengan una humedad relativa de 50% a 65% (a más de 65% se corre el riesgo de alteración microbiológica irreversible).

Reglas a respetar 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.

TIEMPO, es lo que el corcho necesita para crecer.

El primer descortezamiento o primera saca, sucede cuando el árbol tiene más de 20 o 30 años. Se trata de un corcho natural único llamado "corcho virgen" con 5 a 6 cm de espesor, que es duro y con muchas fisuras. Ese corcho, poco elástico, no podrá ser utilizado en la fabricación de tapones de corcho. Cuando se saca del alcornoque el "corcho virgen", se forma, durante un período de 9 a 12 años, un nuevo corcho más suave pero con algunas fisuras, llamado corcho de reproducción o secundario. Sólo después de 30 a 45 años de la plantación empieza finalmente la cosecha del corcho de reproducción amadia, que se cosecha cada 9 a 12 años.

