



Lafitte

BARTOP

CATALOGUE



Lafitte

BARTOP

“

**Tout est
question
de perfection.**

Index



01

INTRODUCTION

A Propos de Lafitte	10
Lafitte Bartop	12
Pourquoi le Liège?	16
Créez le Vôtre	17

02

LES COLLECTIONS

Artis Heritage	20
Artis Premium	24
Artis Minimal	28
Bio Collection	32

03

INFOS TECHNIQUES

Informations Générales	38
Spécifications techniques	40
Recommandations	42

04

CONTACTS

Généraux	46
----------	----

01

Introduction





A propos de Lafitte

L'histoire de Lafitte avec l'industrie du liège remonte au tout début du XXe siècle. À savoir, en 1918, lorsque la première usine familiale de fabrication de bouchons de liège de la famille a été créée dans le sud-ouest de la France.

Lafitte a mis un point d'honneur à ne jamais cesser de grandir. Dans les années 1980, le groupe s'est étendu au pays du vin - Napa, en Californie - afin de répondre aux besoins du marché nord-américain et s'est rapidement étendu au marché sud-américain au début des années 2000 grâce à Lafitte Chile. L'Espagne et l'Italie ont rapidement suivi, cimentant ainsi la présence européenne de Lafitte.

La dernière étape de l'expansion du groupe a eu lieu en 2020, avec l'acquisition de RCP International SA, un fabricant spécialisé dans les bouchons à tête, Lafitte Bartop est né.

Depuis lors, la famille Lafitte n'a cessé de développer ses activités au service de l'industrie du vin. Dans les années 50, une nouvelle usine est construite au Portugal, pays des forêts de liège, afin de permettre un contact direct avec la sélection de la matière première.

Au fil des ans, les différentes branches du groupe Lafitte ont connu une croissance harmonieuse, en apprenant et en évoluant constamment, afin d'offrir à leurs clients et partenaires des produits et services irréprochables.

Lafitte Bartop



Avec l'introduction d'Artis de Lafitte Bartop, le groupe Lafitte renforce l'importance de la magnificence en établissant une nouvelle référence pour les bouchons haut de gamme.

Si le liège est généralement associé au vin, Lafitte pense que chaque précieux nectar mérite également d'être préservé et célébré. Créé en pensant aux spiritueux, huiles et vinaigres de luxe, Lafitte Bartop applique ses décennies d'expertise technique et son perfectionnisme ambitieux pour créer de sublimes bouchons qui protègent les plus belles choses de la vie.

Avec Artis, votre imagination peut s'exprimer librement. Lafitte Bartop utilise des matériaux naturels de la plus haute qualité pour créer des bouchons sensationnels qui attireront le regard sur n'importe quelle bouteille, que ce soit par leur design unique ou leurs détails personnalisés.



Pourquoi le liège?

Le liège est l'un des plus beaux cadeaux de la nature. Il est récolté tous les neuf ans sur les chênes-lièges sans abattre ni même endommager ces arbres précieux. Il est naturellement renouvelable, complètement réutilisable et entièrement durable.

Le liège est un allié silencieux dans la lutte contre le changement climatique. Chaque année, les forêts de chênes-lièges empêchent des tonnes de CO2 d'être dans l'atmosphère et de nuire à notre planète, ce qui fait du liège le seul matériau de fermeture ayant un impact positif sur l'environnement.

Cependant, les merveilles du liège vont bien au-delà de sa contribution à l'environnement. Le liège est un matériau souple et flexible qui préserve parfaitement la qualité et la saveur des liquides au fil du temps. Cette propriété est connue depuis des siècles, à tel point que le plus vieux champagne consommable au monde, protégé par un bouchon de liège, est intact après avoir été perdu en mer pendant 200 ans.



Créez le vôtre



Le service de personnalisation d'Artis est le meilleur moyen de traduire la créativité sans fin qui se cache derrière vos produits irrésistibles en un témoignage concret que vos clients pourront chérir. La personnalisation de votre bouchon permet à vos clients de savoir à quel point le produit qu'ils reçoivent est exclusif - et à quel point la marque qui le leur fournit est dévouée.

Avec Lafitte Bartop - et avec l'aide de notre équipe - vous êtes libre de choisir les matériaux, les couleurs et les formes qui conviennent le mieux à votre marque. N'hésitez pas à ajouter des motifs qui reflètent votre identité et à faire en sorte que vos bouteilles soient absolument uniques.

02

Les Collections



Artis Heritage



“

Un effort concerté pour préserver notre patrimoine est un maillon vital pour notre héritage culturel, éducatif, esthétique, imaginaire et économique : toutes ces choses qui font littéralement de nous ce que nous sommes.

Steve Berry

Artis héritage célèbre le trésor de l'histoire. Chez Lafitte, nous savons à quel point la tradition est précieuse : nous reconnaissons que les connaissances, les valeurs et les histoires transmises d'une génération à l'autre constituent une forme riche de connexion et une partie importante de l'identité de chacun. Cet héritage immatériel mérite d'être salué par un couronnement approprié.

Créé avec les matériaux les plus exquis, la collection Artis Héritage est une célébration raffinée de la culture et de la sagesse, mais aussi de la richesse qu'elles offrent à nos vies, nos rituels et nos esprits. Héritage est un murmure d'antan, en parfaite harmonie avec les normes, les tendances modernes et les matériaux les plus haut de gamme disponibles. Il vous permet de mettre en valeur votre lien avec le passé d'une manière contemporaine et sophistiquée qui garantit que votre marque ne passera pas inaperçue.



Artis Premium

“

Les vraies icônes sont plus grandes que nature, inoubliables, d'une élégance hypnotiquement intemporelle.

François Nars





Lorsqu'une chose est indéniablement bonne, elle mérite d'être reconnue comme telle, dès le premier regard. Créé avec des matériaux nobles, Artis Premium porte bien son nom. Cette collection est une ode à ce que la vie a de plus beau à offrir - matériel et autre. Né de bois fins triés sur le volet et moulés dans des formes élégantes, Artis Premium offre un mélange subtil de prestige sculpté avec une touche de classe.

Cette collection fusionne deux des plus grands dons de la nature : le bois et le liège - une union durable et éternelle. L'élégance pure et l'attrayante rugosité s'unissent pour créer un produit exceptionnel qui confèrera à vos bouteilles une aura d'exclusivité qui émergera du lot comme aucune autre.



Artis Minimal



“

La simplicité est le premier pas de
la nature, et le dernier de l'art.

Philip James
Bailey



La simplicité a une valeur indiscutable : la façon dont elle permet à une pièce de se fondre dans le décor et de s'en démarquer est tout simplement merveilleuse. Artis Minimal est un voyage vers ses racines, où la nature et l'art se mélangent à merveille.

Bien qu'il s'agisse d'une option plus décontractée, la Artis Minimal ne renonce pas à une once de finesse que l'on retrouve dans les autres collections Artis. Minimal fait appel à des matériaux immaculés, tels que le bois et le plastique haute densité, pour atteindre le niveau de perfection auquel Lafitte Bartop veut vous habituer. Chaque fermeture supérieure est complétée par un bouchon en liège naturel ou micro aggloméré de haute qualité assurant ainsi la conservation immaculée de vos produits.

Bio Collection



“

**Pour moi, un tapis luxuriant
d'aiguilles de pin ou d'herbe
spongieuse est plus accueillant que
le plus luxueux des tapis persans.**

Helen Keller



La nature est, sans aucun doute, le plus délicat des produits de luxe. Des eaux cristallines étincelantes, des prairies verdoyantes et des couchers de soleil dorés sont aussi doux à l'œil qu'il est possible de l'être. Chez Lafitte Bartop, nous travaillons dur pour préserver cette beauté naturelle, et notre toute nouvelle collection Bio est le fruit, tout en souplesse, de ce travail.

La collection Bio est une gamme de bouchons entièrement biodégradables ; un corps en liège, entièrement naturel et recyclable, est cerclé par un bouchon de liège ou d'amidon de maïs. Combinant l'attendrissement pour l'environnement et la passion pour le design, ces bouchons ont été créés pour offrir une finition élégante, façonnables pour ressembler au plastique ou au bois, avec une texture captivante et un large éventail d'options de personnalisation.

03

Info Techniques



Informations Générales

Description

Bouchon en liège naturel ou multi pièces, arrondi ou chanfreiné collé à un bouchon (capsule) avec de la colle thermofusible. Cette capsule peut être en plastique, en bois, en porcelaine, en métal ou d'autres matériaux.

Dimensions

27x20mm
27x19.5mm
27x19mm
27x18.5mm
26x19mm

Lavage

Lavage avec une solution de peroxyde d'hydrogène, suivi d'une neutralisation, pour obtenir une désinfection et une homogénéisation de la couleur.

Appellation RCP1.

Revêtement

Il peut être ou ne pas être enduit. Revêtement coloré à base d'eau.

Marquage

Marquage demandé par le client. Il peut être effectué à la peinture ou au feu pour le corps et seulement au feu pour les parties supérieures. Sauf demande contraire du client, les contremarques RCPi ou CR sont placées

Traitement de Surface

Le traitement de surface s'effectue en deux phases: paraffine et silicone.

Appellation RCPcap ou RCPcsp.

Remarques

Nos produits et processus sont conformes aux lois et règlements, y compris le Code international de pratique de fabrication des bouchons de liège et les législations portugaises et européennes pour les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

Packaging/Emballage

Ils sont emballés hermétiquement dans des sacs en plastique LDPE avec 1.000 bouchons de liège, sous vide, avec 0,5 ou 1,5 mg/bouchon de liège de SO₂, et placés dans des boîtes en carton avec ou sans impression.

La quantité est généralement une boîte de 3.000 bouchons de liège.

Les boîtes en carton sont cerclées et/ou palettisées (enveloppées dans un film étirable).

Pour les petites quantités, il est possible de les envoyer sans film étirable.

Dans les boîtes ou les sacs en raphia est placée une étiquette avec les informations suivantes:

- nom du fournisseur, nom du client, taille x classe
- marquage (si applicable), numéro de lot, numéro de boîte, quantité de bouchons par boîte, numéro de commande et autres informations demandées par le client.

Lorsque l'expédition n'est pas faite par Lafitte Bartop elle est indiquée par une autre étiquette avec l'adresse du client.

Spécifications Techniques

Dimensionnelles

Longueur du bouchon

Valeur nominale $\pm 0,5$ mm

Diamètre du bouchon

Valeur nominale $\pm 0,3$ mm

Ovalisation

$\leq 0,5$ mm

Chanfrein/Arrondi

Valeur nominale $\pm 0,5$ mm

Hauteur totale

Valeur nominale $\pm 0,7$ mm

Hauteur exposée

Valeur nominale $\pm 0,5$ mm

Diamètre extérieur du chapeau

— Valeur nominale $\pm 0,4$ mm

— Valeur nominale $\pm 0,5$ mm

Cap height

— Valeur nominale $\pm 0,4$ mm

chapeau en plastique, autres matériaux.

— Valeur nominale $\pm 0,5$ mm

chapeau en bois, autres matériaux natu-

rels.

Physiques/Mécaniques

Humidité

$5\% \leq H \leq 8\%$

Absorption^(*)

$\leq 5\%$

Contenu de la poussière

< 1,5 mg/bouchon de liège (Fleur au 1er);

< 2mg/bouchon de liège (2 à 4ème, bou-
chon aggloméré);

< 2,5mg/bouchon de liège (5 et 6ème,
bouchon colmaté)

Résistance à l'eau bouillante

— Absence d'ouverture sur le plan de col-
lage (aux bouchons de liège multi-pièces)

— Absence de désintégration (aux bou-
chons de liège agglomérés, micro agglo-
mérés)

Capillarité^(*)

< 1 mm

Résistance au collage^(*)

100% de la surface couverte par le liège

Produits chimiques

Oxidants

— < 0,2 mg/bouchon de liège – bouchon
de liège non-traité

— 0 mg/bouchon de liège – bouchon de
liège traité

2,4,6 - trichloroanisole (TCA) - ≤ 2 ng /l

Sensoriels

Odeurs inhabituelles dans le bouchon -

Pas d'odeurs inhabituelles

Microbiologie

Nombre de colonies^(*)

≤ 4 UFC/bouchon de liège

Recommandations

Utilisation prévue

Bouchons de liège pour fermer les vins, huiles, liqueurs et autres boissons alcoolisées avec manipulation de la bouteille en position verticale.

Validité

La durée maximale de conservation des bouchons de liège en stock après la date de traitement ne doit pas dépasser 4 mois, dans des conditions de stockage appropriées.

Cela est dû au fait que l'anhydride sulfureux - SO₂ - utilisé comme antiseptique et antioxydant diminue avec le temps, ce qui augmente la probabilité d'un développement microbien.

Recommandations pour le transport

Effectuer le transport dans un véhicule fermé, propre, sec et exempt d'odeurs.

Il convient d'éviter les fluctuations de l'humidité pendant transport.

Le transport doit se faire de préférence avec des produits en liège, à condition qu'ils soient exempts d'odeurs.

Il peut être transporté avec d'autres produits puisqu'ils ne sont pas toxiques et sont exempts d'odeurs.

Humidité de stockage

L'humidité relative de stockage doit être comprise entre 40% et 70%.

Autre recommandations de stockage

Dans le cas où les entrepôts ne présentent pas des valeurs d'humidité et de température comprises dans les fourchettes recommandées, le produit doit être contrôlé avant son utilisation. Les bouchons de liège doivent être stockés dans un endroit sec, propre et ventilé et isolé des sols et des environnements qui peuvent d'une manière ou d'une autre transmettre des odeurs ou des saveurs.

Il est déconseillé d'utiliser des palettes traitées avec des produits halogénés - suggestion : traitement thermique.

Les désinfections doivent être effectuées périodiquement sur tout le matériel qui peut être un véhicule de contamination.

Éviter l'utilisation de désinfectants avec du chlore.

Température de stockage

La température de stockage doit être comprise entre 15 °C et 20 °C.

Bouchons de liège traités : une fois l'emballage ouvert, les bouchons de liège doivent être utilisés le plus rapidement possible. Si les bouchons de liège ne sont pas utilisés, il est conseillé de fermer hermétiquement le sac qui les contient et d'y ajouter une petite quantité d'un agent antimicrobien tel que le dioxyde de soufre - SO₂.

Après la mise en bouteille, pendant le transport, le stockage, etc... Il faut garder les bouteilles stockées en position verticale.

04

Contacts



Contacts Généraux

LAFITTE BARTOP

ZN Industrial do Pousado 316
4535-569 Paços Brandão
Santa Maria da Feira, Aveiro
Portugal

tél. +351 227470750
email. geral@lafittebartop.com

LAFITTE CORK PORTUGAL

Travessa da Estação
Apartado 2
4536-906 Paços de Brandão
Portugal

tél. +351 227472310
fax. +351 227472319

LAFITTE ITALY

Frazione San Vito 102/l
14042 Calamandrana (AT)
Italy

tél. +39 (0141) 769048
fax. +39 (0141) 769634

LAFITTE CORK & CAPSULE U.S.A.

45 Executive Court
Napa - California
94558
USA

tél. +1 (707) 258-2675
fax. +1 (707) 258-0558

LAFITTE LIÉGE - FRANCE

11 avenue des Bois Vert
Portet sur Garonne 31120
France

tél. +33 0562117059
fax. +33 0562117301

LAFITTE CORK SPAIN

C/ Mascanada s/n
17220 Sant Feliu de Guixols - Girona
España

Ana Lample
tél. +34 676 01 56 97
fax. +34 976 43 18 59
email. alample@lafitecork.com

LAFITTE CHILE

José Miguel Carrera n. 14-B
Complejo los libertadores, Colina,
Santiago
Chile

tél. +56 24600580
fax. +56 23765032

