



• Spark® TopOne •



Der Spark® TopOne eignet sich für Sekte mit einer mittleren Rotationszeit. Ausgestattet mit einer Scheibe bietet dieser Sektkorken einen

Preisvorteil ohne auf die physischen, chemischen und önologischen Leistungen eines 100% natürlichen Produktes zu verzichten.

# SPEZIFIKATIONEN SPARK® TOP ONE

PRÜFUNGEN	EIGENSCHAFTEN	SPEZIFIKATIONEN
DIMENSION	PRODUKTIONSART	Einzelfertigung
	LÄNGE	± 0,5 mm
	DURCHMESSER	± 0,3 mm
PHYSIKALISCH/ MECHANISCH	FEUCHTIGKEIT	4 % – 8 %
	SPEZIFISCHES GEWICHT	230 – 290 kg/m <sup>3</sup>
	TORSIONSMOMENT	≥ 35 daN/cm
	TORSIONSWINKEL	≥ 35°
	SCHEIBENDICKE	> 4,5 mm
CHEMISCH	GEHALT AN STAUB	≤ 3 mg/Korken

Der Hersteller behält sich das Recht ein, seine Produkte weiterzuentwickeln und ohne vorherige Ankündigung zu modifizieren.

## PRODUKTIONSFLUSS



## VERFÜGBARE KORKMAßE

48,0 X 30,0 mm

WEITERE MAßE AUF ANFRAGE

## RICHTLINIEN ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

Alle Produkte von Amorim & Irmãos, S.A. entsprechen den geltenden Vorschriften und Auflagen (EU und FDA – Food and Drug Administration) für Produkte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.



U.I. Amorim Distribuição  
U.I. PTK  
U.I. Champcook  
U.I. Top Series  
U.I. Equipar  
U.I. De Sousa

# VERARBEITUNGSRICHTLINIEN SEKTKORKEN

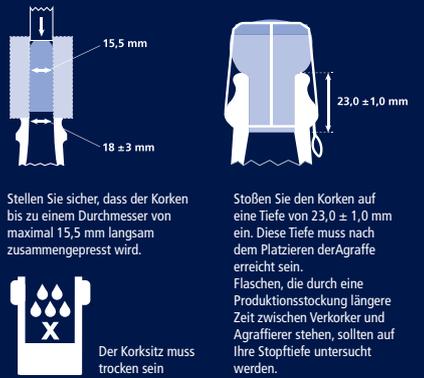
## KORKEN – AUSWAHL & LAGERUNG



Bitte bestellen Sie Ihre Korken für den kurz- bis mittelfristigen Gebrauch. Wir empfehlen eine Lagerzeit der Korken von max. 12 Monaten.

Lagern Sie Ihre Korken an einem gut belüfteten und geruchsneutralen Ort.

## ABFÜLLUNG



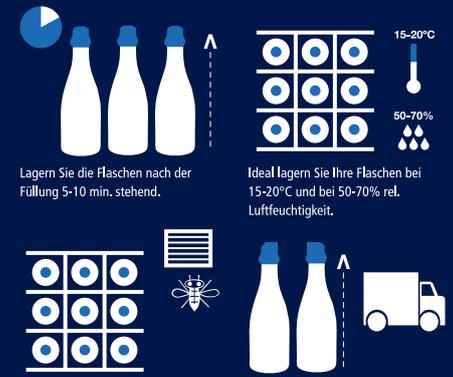
Stellen Sie sicher, dass der Korken bis zu einem Durchmesser von maximal 15,5 mm langsam zusammengepresst wird.

Stoßen Sie den Korken auf eine Tiefe von 23,0 ± 1,0 mm ein. Diese Tiefe muss nach dem Platzieren der Agraffe erreicht sein. Flaschen, die durch eine Produktionsstockung längere Zeit zwischen Verkorker und Agraffierer stehen, sollten auf ihre Stopftiefe untersucht werden.



Der Korksitz muss trocken sein

## LAGERUNG & TRANSPORT



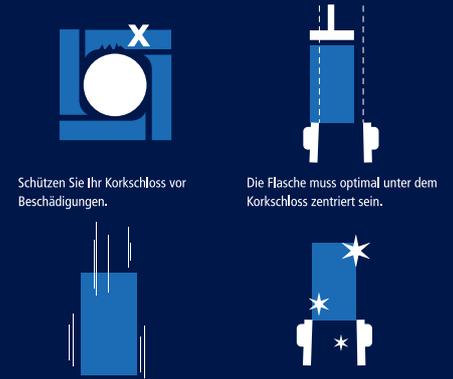
Lagern Sie die Flaschen nach der Füllung 5-10 min. stehend.

Ideal lagern Sie Ihre Flaschen bei 15-20°C und bei 50-70% rel. Luftfeuchtigkeit.

Achten Sie auf eine schädlingsfreie Lagerung.

Wir empfehlen einen Transport in aufrechter Position.

## WARTUNG & INSTANDHALTUNG



Schützen Sie Ihr Korksloss vor Beschädigungen.

Die Flasche muss optimal unter dem Korksloss zentriert sein.

Achten Sie auf eine gleichmäßige Verkorkung, speziell bei der Kompression.

Reinigen Sie das Korksloss ausschließlich mit chlorfreien Reinigern.