

# VERARBEITUNGSRICHTLINIEN WEINKORKEN


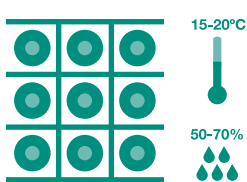


## KORKEN - AUSWAHL & LAGERUNG

			
<p>Verwenden Sie normkonforme Flaschen Stillwein: DIN 12726 Sekt: DIN 6094-5</p>	<p>Der Korkdurchmesser muss an einen hohen CO<sub>2</sub>-Gehalt des Weines angepasst sein.</p>	<p>Bitte bestellen Sie Ihre Korken für den kurz- bis mittelfristigen Gebrauch. Wir empfehlen eine Lagerzeit der Korken von max. 12 Monaten.</p>	<p>Lagern Sie ihre Korken an einem gut belüfteten und geruchsneutralen Ort.</p>





## ABFÜLLUNG

					
<p>Stellen Sie sicher, dass der Korken bis zu einem Durchmesser von maximal 15,5 mm langsam zusammengepresst wird.</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass der Verkorkungsvorgang schnell abläuft.</p>	<p>Der Korken muss 1mm unterhalb der Flaschenoberkante abschliessen.</p>	<p>Der Korksitz muss trocken sein.</p>	<p>Der Kopfraum der gefüllten Flaschen muss bei 20°C mind. 15mm betragen.</p>	<p>Mit der Vorevakuierung des Korkschlusses erhalten Sie die optimale Verschleißdruckreduzierung.</p>

## LAGERUNG & TRANSPORT

			
<p>Lagern Sie die Flaschen nach der Füllung 5-10 min. stehend.</p>	<p>Ideal lagern Sie Ihre Flaschen bei 15-20°C und bei 50-70% rel. Luftfeuchtigkeit.</p>	<p>Achten Sie auf eine schädlingfreie Lagerung.</p>	<p>Wir empfehlen einen Transport in aufrechter Position.</p>

## WARTUNG & INSTANDHALTUNG

			
<p>Schützen Sie Ihr Korks Schloss vor Beschädigungen.</p>	<p>Die Flasche muss optimal unter dem Korks Schloss zentriert sein.</p>	<p>Achten Sie auf eine gleichmäßige Verkorkung, speziell bei der Kompression.</p>	<p>Reinigen Sie das Korks Schloss ausschließlich mit chlorfreien Reinigern.</p>

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.