



• Spark® Sektkorken •



Der Spark® Sektkorken hat sich eine herausragende Stellung beim Verschluss der besten Champagner und Schaumweine erobert. Der sich aus intensiver wissenschaftlicher und technologischer Forschung ergebende

Spark® Sektkorken weist einmalige physische, chemische und önologische Leistungen auf. Sein ausgezeichnetes mechanisches Verhalten und seine einfache Handhabung beim Abfüllen sind seine entscheidenden Vorteile.

SPEZIFIKATIONEN SPARK® SEKTKORKEN

PRÜFUNGEN	EIGENSCHAFTEN	SPEZIFIKATIONEN
	PRODUKTIONSART	Einzelfertigung
DIMENSION	LÄNGE	± 0,5 mm
	DURCHMESSER	± 0,3 mm
	OVALITÄT	≤ 0,3 mm
PHYSIKALISCH/ MECHANISCH	FEUCHTIGKEIT	4% – 8%
	DURCHSCHNITTL. GEWICHT	± 1,0 g
	SPEZIFISCHES GEWICHT	230 – 290 kg/m ³
	SCHEIBENDICHTE	1° > 4,5 mm
		2° > 5,5 mm
	TORSIONSMOMENT	> 35 daN/cm
	TORSINSWINKEL	> 35°
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 30,5 mm
- 48,0 X 29,5 mm
- 47,0 X 29,5 mm

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

VERARBEITUNGSRICHTLINIEN SEKTKORKEN

KORKEN – AUSWAHL & LAGERUNG

Verwenden Sie normkonforme Flaschen
Sekt: DIN 6094-5

15-20°C
50-70%

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

15,5 mm
18 ± 3 mm
23,0 ± 1,0 mm

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

15-20°C
50-70%

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 schädlingfreie 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.