
SPARK SECCO

Der Spark® Secco wurde entwickelt für den reduzierten Druck eines Perlweins und ist mit oder ohne Kordelabschluss zu verwenden. Er weist einmalige physische, chemische und önologische Leistungen auf.

Die entscheidenden Vorteile liegen bei seinem ausgezeichneten mechanisches Verhalten und seiner einfachen Handhabung beim Abfüllen.

Sie haben die Wahl zwischen den Varianten 0+2 und 1+1.



SPEZIFIKATIONEN SPARK SECCO

PRÜFUNGEN	EIGENSCHAFTEN	SPEZIFIKATIONEN
DIMENSION	LÄNGE	± 1,0 mm
	DURCHMESSER	± 0,4 mm
	OVALITÄT	≤ 0,3 mm
PHYSIKALISCH/ MECHANISCH	FEUCHTIGKEIT	4 % – 8 %
	ZIEHKRAFT	20 – 40 daN
	SPEZIFISCHES GEWICHT	230 – 300 kg/m ³
	SCHEIBENDICHTE	> 4 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

1 + 1	39,0 x 27,5 mm	
0 + 2	42,0 x 27,5 mm	44,0 x 26,5 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



Bitte bestellen Sie Ihre Korken für den kurz- bis mittelfristigen Gebrauch. Wir empfehlen eine Lagerzeit der Korken von max. 6 Monaten.

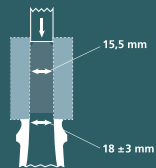


Lagern Sie Ihre Korken an einem gut belüfteten und geruchsneutralen Ort.

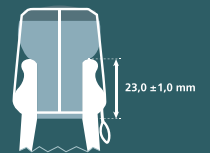
15-25°C

50-70%

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.

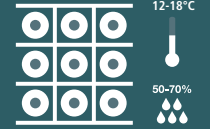


Der Korksitz muss trocken sein

LAGERUNG & TRANSPORT



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



Ideal lagern Sie Ihre Flaschen bei 12-18°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. Häufiges Säubern der Verkorkungsmaschine ist sehr wichtig.