

VERARBEITUNGSRICHTLINIEN WEINKORKEN


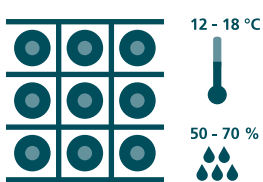
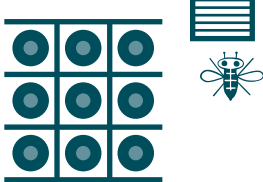
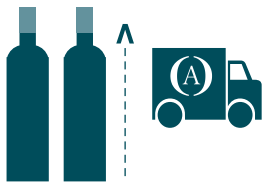
KORKEN - AUSWAHL & LAGERUNG

			
Verwenden Sie normkonforme Flaschen Stillwein: DIN 12726 Sekt: DIN 6094-5	Der Korkdurchmesser muss an einen hohen CO ₂ -Gehalt des Weines angepasst sein.	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.





ABFÜLLUNG

					
Stellen Sie sicher, dass der Korken bis zu einem Durchmesser von maximal 15,5 mm langsam zusammengepresst wird.	Das Einstoßen des Korkens in die Flasche sollte möglichst schnell erfolgen.	Der Korken muss 1mm unterhalb der Flaschenoberkante abschliessen.	Der Korksitz muss trocken sein.	Der Kopfraum der gefüllten Flaschen muss bei 20°C mind. 15mm betragen.	Mit der Vorevakuierung des Korkschlusses erhalten Sie die optimale Verschleißdruckreduzierung.

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 schädlingfreie Lagerung.	Wir empfehlen einen Transport in aufrechter Position.

WARTUNG & INSTANDHALTUNG

			
Schützen Sie Ihr Korks Schloss vor Beschädigungen.	Die Flasche muss optimal unter dem Korks Schloss zentriert sein.	Achten Sie auf eine gleichmäßige Verkorkung, speziell bei der Kompression.	Reinigen Sie das Korks Schloss ausschließlich mit chlorfreien Reinigern. Häufiges Säubern der Verkorkungsmaschine ist sehr wichtig.

AMORIM CORK

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne unter +49 6721 91750 zur Verfügung.

www.amorimcork.de