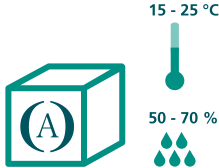
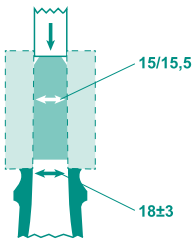
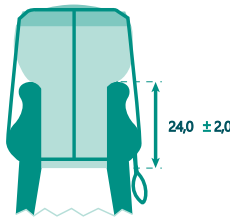


VERARBEITUNGSRICHTLINIEN SEKTKORKEN

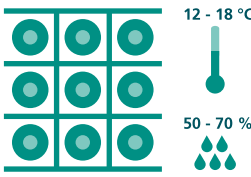
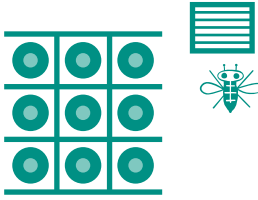
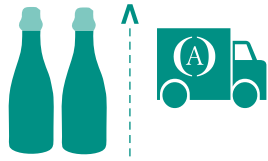
KORKEN - AUSWAHL & LAGERUNG

		
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.

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 $24,0 \pm 2,0$ 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 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