



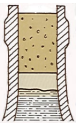



Verarbeitungshinweise Weinkorken



1	Lagerung der Korken allgemein 	<p>Naturkorken müssen in separaten Räumen, die gut gelüftet, geruchsneutral und normal temperiert sind, gelagert werden.</p> <p>Wir empfehlen, die Korken innerhalb von 6 Monaten nach Erhalt zu verarbeiten.</p>
	Lagerung der Korken vor der Abfüllung	<p>Naturkorken sollen mindestens 24 Stunden vor der Verarbeitung bei einer Temperatur von 18/20°C gelagert werden.</p>
2	Flaschen 	<p>Verwenden Sie nur Flaschen, deren Innenmündungsabmessungen folgenden Normen entsprechen: Weinflaschen: DIN EN 12726</p>
3	Korks Schloss 	<p>Die Korkschrösser müssen regelmäßig vor und während des Einsatzes auf Beschädigungen überprüft werden. Schadhafte Korkschrösser können Quetschalten und andere mechanische Beschädigungen am Korken verursachen. Dies kann zu Undichtigkeiten und erhöhtem Anteil an Korkstaub führen. Das Korkschrösser darf im geschlossenen Zustand 16 mm Durchmesser nicht unterschreiten.</p>
4	Korkmaschine 	<p>Zur Vermeidung von unerwünschtem Korkstaub sollten folgende Teile der Korkmaschine vor der Abfüllung sorgfältig überprüft werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Korktrichter mit beweglichen Teilen auf scharfe Kanten und mechanische Beschädigungen • Korkfallrohr auf scharfe Kanten und mechanische Beschädigungen • Korkschrösser (siehe Punkt 3) • Korkschrösserheizung (maximale Temperatur 80°C) • Zentriertulpe und Korkstößel auf Passgenauigkeit und exakte Zentrierung • Flaschenführung passend zur Flaschenform <p>Eine optimale Zentrierung der Flasche unter dem Korkschrösser sorgt für einen sauberen und geraden Sitz des Naturkorkens im Flaschenhals.</p>
5	Füllhöhe 	<p>Die Füllhöhe ist vom Flaschentyp, der Korkenlänge und der Abfülltemperatur des Weines abhängig. Im Flaschenhals soll ein Freiraum von mindestens 55 mm (bei einer Korkenlänge von 44mm) über dem Füllspiegel (gemessen ab der Mündungsoberkante) bei einer Weintemperatur von 20°C verbleiben. Bei einem kälteren Wein ist die Füllhöhe entsprechend niedriger, bei einem wärmeren Wein entsprechend höher einzustellen.</p>
6	Innendruck	<p>Der Flascheninnendruck sollte bei jeder Füllung kontrolliert werden. Dies gilt auch beim Einsatz einer Vakuumeinrichtung, um deren Funktion zu überprüfen. Die notwendige Flaschenstandzeit nach dem Verkorken ist abhängig vom Flascheninnendruck.</p>
7	Legen oder Kopfstellen der Flaschen 	<p>Um druckbedingte Ausläufer zu vermeiden, sollte im Idealfall eine stehende Lagerung von 24 Stunden nach dem Verkorken eingehalten werden. Bei funktionierenden druckreduzierenden Maßnahmen (CO₂-Überlagerung, Vakuumeinrichtung) ist eine stehende Lagerung von 5 Minuten ausreichend. Standard-Agglor-Korken sind nur für stehende Lagerung für eine Lagerzeit bis 12 Monate geeignet.</p>
8	Lagerung und Transport der Flaschenweine	<p>Große Temperaturschwankungen bei der Lagerung und beim Transport der Flaschenweine sind zu vermeiden. Die bei Temperaturschwankungen auftretenden Volumenänderungen können zu Korkschiebern und Ausläufern führen.</p>