

Instrucciones de procesamiento

Tapones naturales (vino y espumantes)



1	Almacenamiento de los tapones en general 	Tapones naturales deben ser almacenados en lugares separados, bien aireados, inodoros y a temperatura normal. Recomendamos procesar los tapones dentro de 6 meses después de haber sido recibidos.
	Almacenamiento de los tapones antes del embotellado	Tapones naturales deben ser almacenados por lo menos 24 horas antes de ser procesados a una temperatura de 18/20°C.
2	Botellas 	Utilice solo botellas cuyas medidas internas del cuello correspondan a las siguientes normas: - Botellas para vino: DIN EN 12726 - Botellas para espumantes: DIN 6094-5
3	Mordaza 	Las mordazas deben ser examinadas periódicamente antes y después de su utilización para detectar posibles daños. Mordazas defectuosas pueden causar magulladuras y otros daños mecánicos en el tapón. Esto puede ocasionar fugas y un exceso de polvo de corcho. Estando cerradas, las mordazas no deben tener un diámetro inferior a 16 mm.
4	Máquina taponadora 	A fin de evitar un exceso de polvo de corcho, las siguientes partes de la máquina taponadora deben ser controladas minuciosamente antes del embotellado: - Tolva con piezas móviles: bordes cortantes y daños mecánicos - Tubo de bajada: bordes cortantes y daños mecánicos - Mordazas (ver punto 3) - Temperatura máxima de las mordazas: 80°C - Centrador y bulón: controlar el ajuste preciso y el centrado exacto - Guía de las botellas adecuada a la forma de las botellas Un centrado óptimo de la botella bajo la mordaza asegura un posicionamiento exacto del tapón natural en el cuello de la botella. La profundidad del encorchado en el caso de tapones para espumantes debe ser de 22-24 mm.
5	Nivel de llenado 	El nivel de llenado depende del tipo de la botella, de la longitud del tapón y de la temperatura de llenado del vino. En el cuello de la botella debe permanecer un espacio libre de por lo menos 55 mm (en el caso de un tapón natural con una longitud de 44 mm) sobre el nivel de llenado (medido desde el canto superior) a una temperatura del vino de 20°C. En el caso de un vino más frío el nivel de llenado deberá ser ajustado respectivamente más bajo, en el caso de un vino más caliente respectivamente más alto.
6	Presión interna	La presión interna de la botella debería ser controlada en cada llenado. Lo mismo es aplicable al utilizar una unidad de vacío para controlar el funcionamiento de la misma. El tiempo de reposo necesario de la botella luego del encorchado depende de la presión interna de la botella.
7	Almacenamiento vertical u horizontal de las botellas 	A fin de evitar fugas a causa de la presión, idealmente se debería cumplir con un almacenamiento en posición vertical durante las 24 horas siguientes al encorchado. En el caso de medidas de reducción de presión en funcionamiento (superposición de CO₂, unidad de vacío), es suficiente un período de almacenamiento vertical de 5 minutos. Tapones aglomerados estándar sólo son aptos para un almacenamiento vertical durante un período de hasta 12 meses.
8	Almacenamiento y transporte de las botellas de vino	Grandes fluctuaciones térmicas en el almacenamiento y transporte de las botellas de vino deben ser evitadas. Los cambios de volumen resultantes a causa de fluctuaciones térmicas pueden ocasionar un deslizamiento de los tapones y fugas del vino.