

Verarbeitungshinweise für Naturkorken und Scheibenkorken

Die Weinflaschen müssen der CETIE-Norm entsprechen, d.h. 18,3mm +/- 0,4mm in der Mündung und 20,0mm in 40mm Tiefe. Bei starken Hinterblasungen erhöht sich die Aufziehkraft. Für Sondermündungen sind entsprechende Vorversuche notwendig, die wir gerne mit Ihnen durchführen.

Lagerempfehlungen	Lagerraum:	gut belüftet, frei von geruchsintensiven Substanzen wie Treib- und Schmierstoffen lagern		
	Lager-temperatur:	nicht unter 5 °C Vor der Verarbeitung 36 - 48 h bei 20 - 25 °C lagern		
	Luftfeuchte:	ca. 50 - 70 %		
	Lagerdauer:	vorzugsweise innerhalb von 3 Monaten verarbeiten		
Verlauf Flaschenhals	Stillweinkorken: entsprechend DIN EN 12726			
Korkschloss	Funktionstest:	auf Kerben und Verschleißspuren achten, Backenfunktion überprüfen um Quetschfaltenbildung zu vermeiden, Zentrierung von Stößel und Flasche kontrollieren.		
Tellerrand- und Bandmündung:	verwenden Sie spezielle Zentriertulpen,			
Komprimierung:	auf 15,5 - 16,0 mm (möglichst 4 - Backenschloss) nicht unter 15,5mm da sonst der Kork beschädigt wird, was zu Ausläufern führen kann.			
Füllhöhe & Kopfraum	Kopfraum:	mind. 15mm bei 20°C (Referenztemp.) bei Erreichen der Nennfüllmenge		
	Überdruck:	bei Stillwein unter 0,3 bar nach dem Verkorken		
Füllhöhenveränderung	Temperatur- veränderung:	je 5°C verändert sich der Kopfraum wie folgt:		
			0,75 Liter	1 Liter
		Bei trockenen Weinen	4,0 mm	5,0 mm
		Bei restsüßen Weinen	7,0 mm	9,0 mm
Verwenden Sie diese Faustformel zur Berechnung der Füllhöhenkorrektur bei Weinen mit Produktwärme unter 20 °C. Bspw.: Fülltemperatur 10 °C, 0,75l trockener Wein: Füllhöhe ca. 8 mm tiefer einstellen als bei der Referenztemperatur 20 °C.				
Stopftiefe	Oberkante des Korkens etwa 0,5 - 1,0 mm in die Flasche einstoßen			
Verschleißdruck	Reduktion durch die Verwendung einer CO2-Einblasung oder durch Vakuumbaumung im Korkschloss. Korrekte Funktion der Verschleißdruckreduzierung überprüfen.			
Lagerung Flaschen	liegende Lagerung:	min. 3 - 5 Minuten Standzeit zur Rückstellung der Korken einhalten		
	Empfehlung:			
	stehende Lagerung:	Neueste Erkenntnisse zeigen, dass die Korken ausreichend mit Feuchtigkeit versorgt werden, die Sauerstoffaufnahme des Weins aber deutlich geringer ist als bei liegender Lagerung.		