

LAGERUNG:

Zwischenlagerung für maximal 6 Monate nach Anlieferung nur in **trockenen** und **geruchsfreien** Räumen bei Temperaturen zwischen **10°C und 25°C**.

Bei Teilentnahmen sind die Beutel sofort wieder fest zu verschließen und müssen innerhalb weniger Tage vollständig aufgebraucht werden.

Im Falle von niedrigen oder hohen Außentemperaturen, muss SAFECORK[®] vor der Verarbeitung mindestens einen Tag zum **Temperaturnausgleich** lagern.

Die unterschiedlichen Materialeigenschaften verschiedener Kunststoffkorken können eventuell unterschiedliche Stößeinstellungen erfordern.

WEIN:

Safecork[®] ist ein **Barriere-Verschluss** mit einem sehr niedrigen Sauerstoffdurchgang.

Dennoch sollte die echte **freie SO₂** des Weines bei der Füllung stabil bei 50mg/Liter liegen.

Je nach **Abfülltemperatur** ist die **Wärmeausdehnung** des jeweiligen Weines zu berücksichtigen und die Füllhöhe unbedingt entsprechend abzusenken.

Die **Wärmeausdehnung** von Wein beträgt 0,2 – 0,4 ml pro Grad Celsius, was einem Anstieg des Füllstandes von 1 – 2 mm pro Grad Celsius Erwärmung entspricht.

FLASCHEN:

SAFECORK[®] ist für Flaschen mit genormten Mündungen vorgesehen (**Mundstück** mit einem Eingangsdurchmesser in 3 mm Tiefe von 18,5 mm ±0,5 für Naturkorken) z.B. nach **DIN EN 12726** oder **CE.T.I.E. GME 50.1** (die Mündungszeichnung ist Teil der Norm!).

Die verwendeten Flaschen müssen bei **Füllung mit ihrem Nennvolumen** einen ausreichenden **Gasraum** aufweisen, der, bezogen auf eine Weintemperatur von 20°C, mindestens 20 mm betragen muss.

Wird eine spätere Erwärmung des Weines erwartet (z.B. beim Transport, im Verkaufsraum), so ist dies bei der Auswahl der Flaschen und der Einstellung der Füllhöhe unbedingt zu berücksichtigen.

Bei Verwendung von Flaschen mit nicht genormten Mündungen sind Probeverkorkungen gefüllter Flaschen erforderlich.

Der Mündungsbereich muss **sauber** und **trocken** sein.

VERKORKER:

Die **Verkorkungsanlage** muss zu jedem Zeitpunkt der Verarbeitung in einwandfreiem technischem Zustand sein, um Beschädigungen des Verschlusses zu vermeiden und seinen korrekten Sitz zu gewährleisten.

Beim ersten Einsatz von SAFECORK[®] muss ein Probedurchlauf zur Maschineneinstellung durchgeführt werden.

Die Durchgangsöffnung der Klemmbacken sollte beim Verkorken 15,8 mm betragen. Der Stößel muss zentriert sein. Zentriertulpe und Flaschenmündung müssen aufeinander abgestimmt sein.

Korks Schloss und Zentriertulpe dürfen nicht erhitzt werden.

Für die Verarbeitung von SAFECORK[®] werden **Innendruck senkende** Maßnahmen (Vakuumpumpe) empfohlen.

FLASCHENLAGERUNG:

Die Flaschen sollten nicht unmittelbar nach dem Verschließen umgelegt werden.

Nach dem Verschließen dürfen die Flaschen keinen großen Temperaturschwankungen ausgesetzt werden (z.B. während der Lagerung, beim Transport, im Verkaufsraum).

Wird eine spätere Erwärmung des Weines erwartet (z.B. beim Transport, im Verkaufsraum), so ist dies bereits bei der Auswahl der Flaschen und der Einstellung der Füllhöhe unbedingt zu berücksichtigen.

Sollten bei der Verarbeitung von Safecork[®] Probleme auftreten, so prüfen Sie im ersten Schritt bitte folgende Punkte:

Safecork[®] schiebt sich aus der Flasche heraus:

Ausreichender Gasraum zwischen Wein und Verschluss? Vakuum korrekt?
Keine Normflasche? Zuviel CO₂ im Wein? Carbofresh?

Safecork[®] rutscht in die Flasche hinein:

Zu starkes Vakuum? Keine Normflasche? Flaschenhals nach innen hin zu weit?

Safecork[®] weist Quetschfalten auf; eventuell treten Ausläufer auf:

Überprüfen Sie das Korkschloss auf Beschädigungen und zu großes Spiel der Backen.

Safecork[®] sitzt nicht gerade:

Stimmt die Zentrierung der Flaschen?
Passen Zentriertulpe und Flasche zueinander?

Sind bei Problemen immer wieder Flaschen der gleichen Formnummer betroffen (siehe Bild)?



Hilfsmittel zur schnellen Überprüfung eines ausreichenden Gasraums

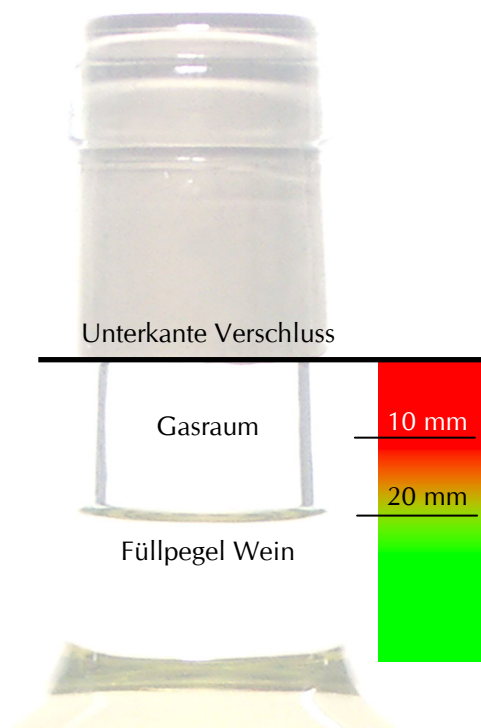
Ein zu geringer Abstand zwischen der unteren Dichtfläche eines Verschlusses und dem Pegel des Weines, führt beim Verkorken und bei späterer Erwärmung der Flasche zu einem hohen Überdruck!

Die **Wärmeausdehnung** von Wein beträgt 0,2 – 0,4 ml pro Grad Celsius, was einem Anstieg des Füllstandes von 1 – 2 mm pro Grad Celsius Erwärmung entspricht.

Durch die Kompression beim Verkorken baut sich – in Abhängigkeit vom Volumen des Gasraums – ein Überdruck auf. Je kleiner der Gasraum desto höher der Druck! Bei hohem Druck kann sich der Korken wieder herausdrücken.

Bei der Lagerung kann sich durch die Wärmeausdehnung des Weines ein hoher Überdruck aufbauen, der zu Ausläufern führen oder sogar den Korken wieder herausdrücken kann.

Halten Sie die Flasche wie abgebildet an die Skalierung.



Der Füllpegel des Weins muss im grünen Bereich liegen.

Bei Nichtbeachtung kann leider keine Haftung übernommen werden.