



AMORIM

WEINKORKEN- Verarbeitungsrichtlinien

Vielen Dank, dass Sie sich für Amorim Korken entschieden haben. Mit den nachfolgenden Richtlinien möchten wir Sie bei der optimalen Verarbeitung unserer Korken unterstützen.

Verarbeitungs-Temperatur der Korken		15 – 25 °C									
Lager-Empfehlung	Lagerraum: Lagertemperatur: Luftfeuchte: Lagerdauer:	Gut belüftet und trocken, frei von geruchsintensiven Substanzen wie bspw. Treib- und Schmierstoffen lagern, Raum frei von Mufftönen nicht unter 5 °C vor der Verarbeitung 36 – 48 h bei 15 – 25 °C lagern. ca. 50 – 70 % vorzugsweise innerhalb von 6 Monaten verarbeiten									
Verlauf Flaschenhals	Stillweinkorken:	entsprechend DIN EN 12726									
Korkschloss	Funktionstest: Tellerrand- und Bandmündungsfl.:	auf Kerben und Verschleißspuren achten Backenfunktion überprüfen um Quetschaltenbildung zu vermeiden Zentrierung von Stößel und Flasche kontrollieren. verwenden Sie ggf. spezielle Zentriertulpen auf 15,5 – 16,0 mm (möglichst 4 – Backenschloss) Arbeiten Sie möglichst ohne Korkschlossheizung, oder heizen Sie diese nicht über 65 °C auf.									
Füllhöhe & Kopfraum	Kopfraum: Überdruck: CO ₂ max:	mind. 15mm bei 20°C (Referenztemp.) bei Erreichen der Nennfüllmenge bei Stillwein unter 0,3 bar nach dem Verkorken 1 g/l									
Füllhöhenveränderung	Temperaturveränderung:	je 5 °C verändert sich der Kopfraum wie folgt: <table style="margin-left: 40px;"><tr><td></td><td>0,75 l</td><td>1 Liter</td></tr><tr><td>Bei trockenen Weinen</td><td>4,0 mm</td><td>5,0 mm</td></tr><tr><td>Bei restsüßen Weinen</td><td>7,0 mm</td><td>9,0 mm</td></tr></table> Formel 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.		0,75 l	1 Liter	Bei trockenen Weinen	4,0 mm	5,0 mm	Bei restsüßen Weinen	7,0 mm	9,0 mm
	0,75 l	1 Liter									
Bei trockenen Weinen	4,0 mm	5,0 mm									
Bei restsüßen Weinen	7,0 mm	9,0 mm									
Stopftiefe	Oberkante des Korkens etwa 0,5 – 1,0 mm in die Flasche einstoßen										
Verschließ-Druck	Reduktion durch die Verwendung einer CO ₂ -Einblasung oder durch Vakuumabsaugung im Korkschloss. Korrekte Funktion der Verschleißdruckreduzierung überprüfen.										
Flaschen-Lagerung	liegende Lagerung: Empfehlung: stehende Lagerung:	min. 3 – 5 Minuten Standzeit zur Rückstellung der Korken einhalten Neueste Erkenntnisse zeigen, dass die Korken ausreichend mit Feuchtigkeit versorgt werden, die Sauerstoffaufnahme des Weins aber deutlich geringer ist, als bei liegender Lagerung.									

Unsere Verarbeitungsrichtlinien sind Bestandteil unserer Verkaufs- und Lieferbedingungen, bei Nichtbeachtung erlischt jeglicher Gewährleistungsanspruch. Die Verkaufs- und Lieferbedingungen können Sie bei AMORIM Cork Deutschland GmbH & Co. KG in Bingen anfordern.

Rechtliche Aspekte wie bspw. eichrechtliche Bestimmungen werden von unseren Verarbeitungsrichtlinien selbstverständlich nicht berührt.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Telefon 0 67 21 / 91 75 – 0

Fax 0 67 21 / 91 75 – 50

Mail info@amorim-cork.de

Ihr Amorim Cork Deutschland Team

