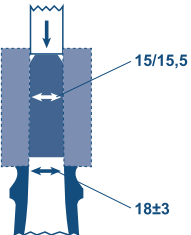
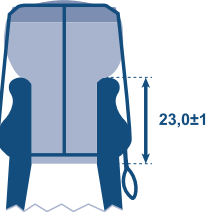



VERARBEITUNGSRICHTLINIEN SEKTKORKEN


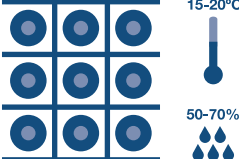


KORKEN - AUSWAHL & LAGERUNG

		
<p>Verwenden Sie normkonforme Flaschen Sekt: DIN 6094-5</p>	<p>Bitte bestellen Sie Ihre Korken für den kurz- bis mittelfristigen Gebrauch. Wir empfehlen eine Lagerzeit der Korken von max. 12 Monaten.</p>	<p>Lagern Sie ihre Korken an einem gut belüfteten und geruchsneutralen Ort.</p>





ABFÜLLUNG

		
<p>Stellen Sie sicher, dass der Korken bis zu einem Durchmesser von maximal 15,5 mm langsam zusammengepresst wird.</p>	<p>Stoßen Sie den Korken auf eine Tiefe von $23,0 \pm 1,0$ mm ein. Diese Tiefe muss nach dem Platzieren der Agraffe erreicht sein. Flaschen, die durch eine Produktionsstockung längere Zeit zwischen Verkorker und Agraffierer stehen, sollten auf Ihre Stopftiefe untersucht werden.</p>	<p>Der Korksitz muss trocken sein</p>

LAGERUNG & TRANSPORT

			
<p>Lagern Sie die Flaschen nach der Füllung 5-10 min. stehend.</p>	<p>Ideal lagern Sie Ihre Flaschen bei 15-20°C und bei 50-70% rel. Luftfeuchtigkeit.</p>	<p>Achten Sie auf eine schädlingsfreie Lagerung.</p>	<p>Wir empfehlen einen Transport in aufrechter Position.</p>

WARTUNG & INSTANDHALTUNG

			
<p>Schützen Sie Ihr Korks Schloss vor Beschädigungen.</p>	<p>Die Flasche muss optimal unter dem Korks Schloss zentriert sein.</p>	<p>Achten Sie auf eine gleichmäßige Verkorkung, speziell bei der Kompression.</p>	<p>Reinigen Sie das Korks Schloss ausschließlich mit chlorfreien Reinigern.</p>

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



www.portocork.de