



Spark® Secco

Der Spark® Secco wurde entwickelt für den reduzierten Druck eines Perlweins und ist mit oder ohne Kordelabschluss zu verwenden.

Er weist einmalige physische, chemische und önologische Leistungen auf. Die entscheidenden Vorteile liegen bei seinem ausgezeichneten mechanisches Verhalten und seiner einfachen Handhabung beim Abfüllen. Sie haben die Wahl zwischen den Varianten 0+2 und 1+1.

PORTOCORK International Korkhandelsgesellschaft mbH

Am Ockenheimer Graben 38 | D-55411 Bingen am Rhein

Telefon: +49-6721-9175-0 | Telefax: +49-6721-9175-50

Email: info@portocork.de | Web: www.portocork.de



SPEZIFIKATIONEN SPARK® SECCO

| PRÜFUNGEN | EIGENSCHAFTEN | SPEZIFIKATIONEN |
|-----------------------------|----------------------|-----------------------------|
| DIMENSION | LÄNGE | ± 1,0 mm |
| | DURCHMESSER | ± 0,4 mm |
| | OVALITÄT | ≤ 0,3 mm |
| PHYSIKALISCH/ MECHANISCH | FEUCHTIGKEIT | 4 % – 8 % |
| | ZIEHKRAFT | 20 – 40 daN |
| | SPEZIFISCHES GEWICHT | 230 – 300 kg/m ³ |
| | SCHEIBENDICHTE | > 4 mm |
| CHEMISCH | GEHALT AN STAUB | ≤ 3 mg/Korken |

Der Hersteller behält sich das Recht ein, seine Produkte weiterzuentwickeln und ohne vorherige Ankündigung zu modifizieren.

PRODUKTIONSFLUSS



VERFÜGBARE KORKMAßE

| | | |
|-------|----------------|----------------|
| 1 + 1 | 39,0 X 27,5 mm | |
| 0 + 2 | 42,0 X 27,5 mm | 44,0 X 26,0 mm |

RICHTLINIEN ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

Alle Produkte entsprechen den geltenden Vorschriften und Auflagen (EU und FDA – Food and Drug Administration) für Produkte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.



VERARBEITUNGSRICHTLINIEN SEKTKORKEN

KORKEN – AUSWAHL & LAGERUNG



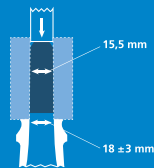
Verwenden Sie normkonforme Flaschen
Sekt: DIN 6094-5



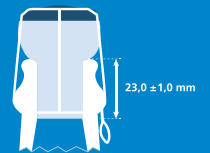
Bitte bestellen Sie Ihre Korken für den kurz- bis mittelfristigen Gebrauch. Wir empfehlen eine Lagerzeit der Korken von max. 12 Monaten.

Lagern Sie Ihre Korken an einem gut belüfteten und geruchsneutralen Ort.

ABFÜLLUNG



Stellen Sie sicher, dass der Korken bis zu einem Durchmesser von maximal 15,5 mm langsam zusammengepresst wird.



Stoßen Sie den Korken auf eine Tiefe von 23,0 ± 1,0 mm ein. Diese Tiefe muss nach dem Platzieren der Agraffe erreicht sein. Flaschen, die durch eine Produktionsstörung längere Zeit zwischen Verkorker und Agraffierer stehen, sollten auf Ihre Stopftiefe untersucht werden.

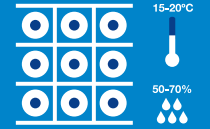


Der Kork Sitz muss trocken sein

LAGERUNG & TRANSPORT



Lagern Sie die Flaschen nach der Füllung 5-10 min. stehend.



Ideal lagern Sie Ihre Flaschen bei 15-20°C und bei 50-70% rel. Luftfeuchtigkeit.



Achten Sie auf eine schädlingsfreie Lagerung.



Wir empfehlen einen Transport in aufrechter Position.

WARTUNG & INSTANDHALTUNG



Schützen Sie Ihr Korkschloss vor Beschädigungen.



Die Flasche muss optimal unter dem Korkschloss zentriert sein.



Achten Sie auf eine gleichmäßige Verkorkung, speziell bei der Kompression.



Reinigen Sie das Korkschloss ausschließlich mit chlorfreien Reinigern.