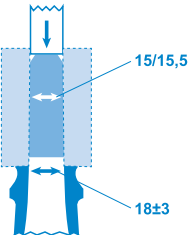
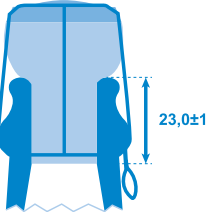



VERARBEITUNGSRICHTLINIEN SEKTKORKEN


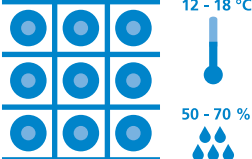
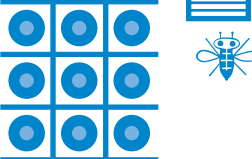

KORKEN - AUSWAHL & LAGERUNG

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| <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. 6 Monaten.</p> | <p>Lagern Sie ihre Korken an einem gut belüfteten und geruchsneutralen Ort.</p> |


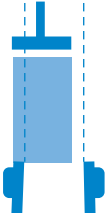


ABFÜLLUNG

| | | |
|--|--|---|
|  |  |  |
| <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 Produktionsstörung 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 12 - 18 °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. Häufiges Säubern der Verkorkungsmaschine ist sehr wichtig.</p> |

portocork[®]

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne unter +49 6721 91750 zur Verfügung.

www.portocork.de