



Richtlinien für die Flaschenabfüllung mit Nomacorc-Verschlüssen

Wenn Sie diese einfachen Richtlinien und die Abfüllbedingungen des Flaschenlieferanten und Anlagenherstellers befolgen, erzielen Sie bei der Abfüllung mit Nomacorc die besten Ergebnisse. Anpassungen aufgrund von Sonderanforderungen liegen in der Verantwortung des Abfüllers. Die Mitarbeiter von Nomacorc stehen Ihnen gerne für weiteren Rat und Problemlösungen zur Verfügung. Sie können per E-Mail an info@nomacorc.com oder telefonisch unter den Rufnummern (+1)919-460-2200 (USA) oder (+32) 87-63-88-20 (Europa) mit uns Kontakt aufnehmen.

Lagerung der Nomacorc-Verschlüsse

- Falls die Verschlüsse vor der Verwendung für längere Zeit am Abfüllort gelagert werden so achten Sie darauf, diese in einem kühlen, trockenen, geruchsfreien und gut belüfteten Raum bei einer Temperatur zwischen 10°C und 30°C aufzubewahren. Jeder Kontakt mit Chemikalien, Pestiziden, Fungiziden, chlorhaltigen Hygieneprodukten und imprägniertem (insbesondere mit Halophenolen behandeltem) Holz ist zu vermeiden.
- Die Beutel mit den Verschlüssen sind unmittelbar vor der Flaschenabfüllung zu öffnen.
- Offene Beutel müssen unverzüglich und vollständig aufgebraucht werden.
- Lagern Sie original verschlossene Beutel mit Verschlüssen nicht länger als 12 Monate ab Herstellungsdatum.

Mit Nomacorc verwendete Flaschen

- Nomacorc-Produkte eignen sich am besten für Flaschen, welche der CETIE- oder GPI-Norm entsprechen.
- Aus unterschiedlichen Chargen stammende Flaschen müssen einheitlich sein, um Probleme bei der Abfüllung zu vermeiden.
- Die Flaschenmündung und der Flaschenhals sind gründlich zu reinigen und zu trocknen.
- Die Verwendung von wiederverwerteten (gespülten) Flaschen mit Nomacorc-Verschlüssen sollte vermieden werden.

Einrichten der mit Nomacorc verwendeten Verkorkungsmaschine

- Mit Nomacorc-Verschlüssen kann jede Art von gut instand gehaltenen Standard-Verkorkungsmaschinen verwendet werden. In der Regel sind keine besonderen Einstellungen vorzunehmen.
- Die besten Ergebnisse lassen sich mit einem Vierbacken-Korks Schloss erzielen.
- Vor und während der Verarbeitung sind die Klemmbacken zu überprüfen. Achten Sie darauf, dass die Backen gut und ohne „Überbiss“ ineinander greifen. Außerdem dürfen keine Ausbrüche an den Kanten der Klemmbacken und keine Riefen in der Ellipse der Backen vorhanden sein.
- Verwenden Sie keine Korks Schlossheizung, wenn Sie mit Nomacorc Produkten arbeiten.
- Der Verschluss und der Flaschenhals sind zentriert unterhalb des Stößels zu positionieren, damit der Verschluss korrekt in den Flaschenhals gelangt und keine Schäden an der Verkorkungsmaschine oder den Verschlüssen auftreten.

- Für ein optimales mechanisches und ästhetisches Ergebnis wird ein Kompressionsdurchmesser der Klemmbacken von 15,5mm bis 16,0mm für Nomacorc-Verschlüsse empfohlen. Einzelheiten zur werkseitigen Einstellung des Kompressionsdurchmessers erfragen Sie beim Hersteller der Maschine.
- Wenn notwendig, so lassen sich Nomacorc-Produkte bis 16,5mm komprimieren (insbesondere bei niedrigen Umgebungstemperaturen).
- Wenn Sie manuelle Verkorkungsgeräte (Handkorker) verwenden, so informieren Sie sich bitte vor der Abfüllung bei Ihrem Nomacorc-Lieferanten oder bei Nomacorc direkt über den hierfür empfohlenen Verschluss. Ein Test vor der Abfüllung ist notwendig, da es viele unterschiedliche Geräte am Markt gibt und nicht alle geeignet sind.

Verarbeitung von Nomacorc-Verschlüssen

- Um die Klemmbacken während der Abfüllung zu überprüfen, sind mehrere verkorkte Flaschen vom Band zu nehmen und auf Kanten, Falten oder Kerben (welche zu einem Auslaufen führen könnten) an den Verschlüssen zu überprüfen.
- Nomacorc empfiehlt eine maximale Stopftiefe von 1,0 mm unterhalb der Flaschenmündung.

Fülldruck für Nomacorc-Verschlüsse

- Überprüfen Sie bei der Vakuumverkorkung von Flaschen den Druck im Kopfraum (zwischen Wein und Verschluss) etwa 10 Minuten nach der Verarbeitung. Der Druck sollte zwischen -0,3 bar (-4,35 psi) und +0,3 bar (+4,35 psi) liegen.
- Manuelle Messungen sollten durch den Verschluss im Kopfraum erfolgen. Hierzu ist ein Messstab (Aphrometer) mit einer dünnen Nadel zu verwenden.

Füllstand und Temperatur

- Der Füllstand sollte so eingestellt sein, dass er den Angaben in Bezug auf Füllstand und Weintemperatur des Flaschenherstellers entspricht, welche in der Regel am Flaschenboden zu finden sind. Meist liegt dieser Wert bei einer Weintemperatur von 20°C bei 55, 63 oder 70 mm gemessen ab dem oberen Rand der Flaschenmündung.
- Der vom Flaschenlieferanten empfohlene Füllstand bezieht sich immer auf eine Weintemperatur von 20°C. Sollte der Wein nicht bei einer Temperatur von 20°C abgefüllt werden, ist unbedingt ein Füllstand entsprechend der zu erwartenden Ausdehnung des Weins zu wählen.
- Nomacorc-Verschlüsse sollten bei einer ähnlichen Raumtemperatur (20°C) verwendet werden.
- Es ist eine Länge der Nomacorc-Verschlüsse zu wählen, welche je nach Füllstand bei einer Weintemperatur von 20°C einen Mindestkopfraum von 15mm in einer 750-ml-Glasweinflasche gewährleistet. Die Ausdehnungskurven der Flaschenhersteller zeigen die ungefähre Temperatur, bei der der Wein den Verschluss berührt und einen hydraulischen Druck ausübt. Dieser Druck führt in jedem Fall zu einem Hochschieben des Verschlusses und/oder einem Auslaufen der Flasche.
- Nomacorc-Verschlüsse werden aufgrund der Kompression in der Flasche im Mittel 2 mm länger.
- Informationen zu anderen Füllmengen als 0,75l erfahren Sie beim Hersteller der Flaschen.