



Indicaciones de embotellado para tapones Nomacorc

Si se siguen estas sencillas indicaciones, se conseguirá un embotellado satisfactorio con los tapones Nomacorc, siempre que se cumplan el resto de las recomendaciones relacionadas con las condiciones de embotellado de los suministradores de vidrio y los fabricantes de equipos. Las adaptaciones necesarias para cumplir ciertos requisitos específicos son responsabilidad del embotellador, sin embargo, los representantes de Nomacorc están a su disposición para proporcionarle información adicional y solucionar problemas; puede ponerse en contacto con nosotros en info@nomacorc.com o llamarnos en EE. UU. al número +1 (919) 460-2200 o en Europa al número (+32) 87-63-88-20.

Almacenamiento de los tapones Nomacorc

- Si desea almacenar estos tapones durante un tiempo antes de utilizarlos, asegúrese de que se conservan en un lugar frío, seco, ventilado y sin olores, preferiblemente entre temperaturas de 10 °C (50 °F) y 30 °C (86 °F). Evite el contacto con productos químicos, pesticidas, fungicidas, productos sanitarios basados en clorina y estructuras de madera tratada (sobre todo las tratadas con alofenoles).
- Cada bolsa de tapones se debería abrir directamente antes del embotellado.
- Las bolsas abiertas se deberían utilizar inmediatamente y en su totalidad.
- Para el almacenamiento de bolsas adicionales de tapones, le recomendamos un máximo de un año tras la fecha de fabricación.

Botellas que se utilizan con los tapones Nomacorc

- Los productos Nomacorc están diseñados para que se adapten mejor a las botellas de acuerdo a los estándares CETIE o GPI.
- Las botellas de diferentes lotes deberán ser uniformes para garantizar un llenado satisfactorio.
- La boca y el cuello de la botella deberán estar completamente limpios y secos.
- Las botellas recicladas no se recomiendan para el uso de tapones Nomacorc.

La configuración del equipo de encorchar utilizado con tapones Nomacorc

- Cualquier máquina de encorchar estándar y debidamente mantenida se puede utilizar con los tapones Nomacorc. No se requiere ninguna configuración especial.
- Los tapones Nomacorc se adaptan mejor a la cabeza de encorchado de cuatro mordazas.
- Se debe inspeccionar el estado de las mordazas de encorchar antes y durante el uso. El objetivo es un ajuste óptimo de los bordes, sin salientes, así como la ausencia de muescas en los bordes de las mordazas y de ranuras en la elipse de estas.
- No se deben utilizar abrazaderas en caliente con los tapones Nomacorc.
- El centrado del insertador, el tapón y el cuello de botella es esencial para asegurar un cierre correcto y evitar así daños al equipo de encorchar o a los tapones.
- Para lograr unos resultados estéticos y mecánicos óptimos, los ajustes del diámetro de compresión recomendados de las mordazas para los tapones Nomacorc deben estar entre 15,5 mm y 16 mm.

Consulte al fabricante de su equipo para identificar los ajustes predeterminados de fábrica correspondientes a los diámetros de compresión. En ciertas condiciones de baja temperatura, puede resultar útil ajustar el diámetro de compresión a 16,5 mm.

- Debido a la amplia variación de los tipos de máquinas de encorchado manual, póngase en contacto con su distribuidor de Nomacorc directamente para obtener una recomendación del producto si utiliza esta máquina. En cualquier caso es necesaria una prueba previa.

El proceso de embotellado que se utiliza con los tapones Nomacorc

- Para supervisar las mordazas durante el proceso, retire varias botellas de la cinta transportadora una vez iniciado el proceso y compruebe si los bordes están deteriorados o si hay arrugas o cortes (lo que podría provocar fugas en un futuro).
- Nomacorc recomienda que el tapón se inserte a un 1,0 mm como máximo por debajo de la parte superior de la botella.

Presión de la merma con los tapones Nomacorc

- Para un cierre de botellas al vacío, supervise la presión de la merma (espacio libre superior) aproximadamente diez minutos después del embotellado para asegurarse de que está entre -0,3 bares (-4,35 psi) y +0,3 bares (+4,35 psi).
- Las medidas manuales del cierre en el espacio libre superior se deberán realizar con un indicador de presión conectado a una aguja fina (afrómetro).

Altura de llenado y temperatura

- Los niveles de llenado deberían ser acordes a la temperatura del vino y la altura de llenado designadas por el fabricante, indicadas normalmente en la parte inferior de la botella. Normalmente el valor es de 55mm, 63mm, o 70mm cuando se llena a 20 °C (68 °F) cuando se mide desde el borde superior de la botella.
- Las alturas de llenado recomendadas que proporcionan los suministradores de botellas, siempre hacen referencia a una temperatura del vino de 20 °C (68 °F). Por ello, si el vino se va a llenar a temperaturas diferentes de 20 °C (68 °F), deberá ajustarse la altura de llenado teniendo en cuenta una eventual expansión del vino.
- Los tapones Nomacorc se deberán insertar en las botellas a temperaturas ambiente similares (cerca de 20 °C (68 °F)).
- Seleccione una longitud de tapón Nomacorc que, de acuerdo a la altura de llenado, permita una merma mínima (espacio libre superior) de 15mm a una temperatura de vino de 20 °C (68 °F) para una botella de vino de vidrio de 750 mL. Las curvas de expansión muestran la temperatura adecuada a la que el vino entrará en contacto con el tope y se aplicará la presión hidráulica. En estos casos esta presión dará como resultado un movimiento del tapón y/o goteo.
- Durante el proceso de inserción, los tapones de Nomacorc normalmente se alargan una media de 2 mm al insertarse en la botella.
- En caso de que el contenido sea diferente de 0,75 litros, consulte la información del fabricante de botellas.