



CONSEJOS DE ALMACENAMIENTO Y DE EMBOTELLADO

ALMACENAMIENTO

Para prevenir el riesgo de contaminación, conservar los tapones suministrados en la bodega no más de tres (3) meses.

Mantener los tapones en bolsas selladas. Almacenar las cajas en un sitio limpio, seco, libre de olor y aireado, sin contacto con el suelo.

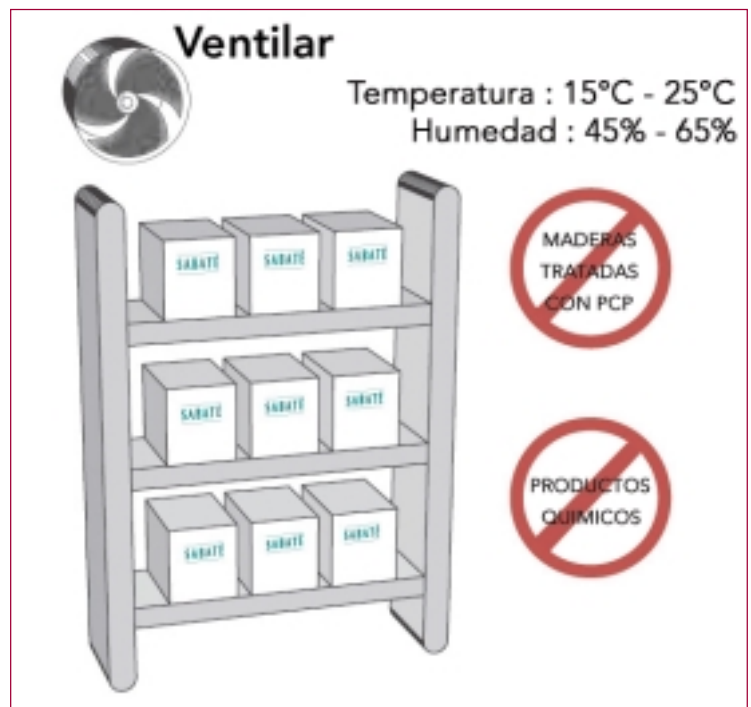
Utilizar total y inmediatamente las bolsas abiertas.

Recuperar también los tapones de la tapadora y sellarlos en bolsas.

Utilizar las bolsas parcialmente usadas lo antes posible.

Almacenar los tapones en un local donde la humedad relativa del aire sea inferior a 65% y donde la temperatura ambiente esté entre 15 to 25 °C.

Evite las variaciones del ambiente manteniendo las puertas cerradas y las diferencias de temperatura entre el día y la noche.



Evite que los tapones estén en contacto con productos químicos, pesticidas, fungicidas, productos sanitarios a base de cloro y estructuras de madera tratadas (en particular con PCP [pentaclorofenoles]).

No moje los tapones antes del embotellado.

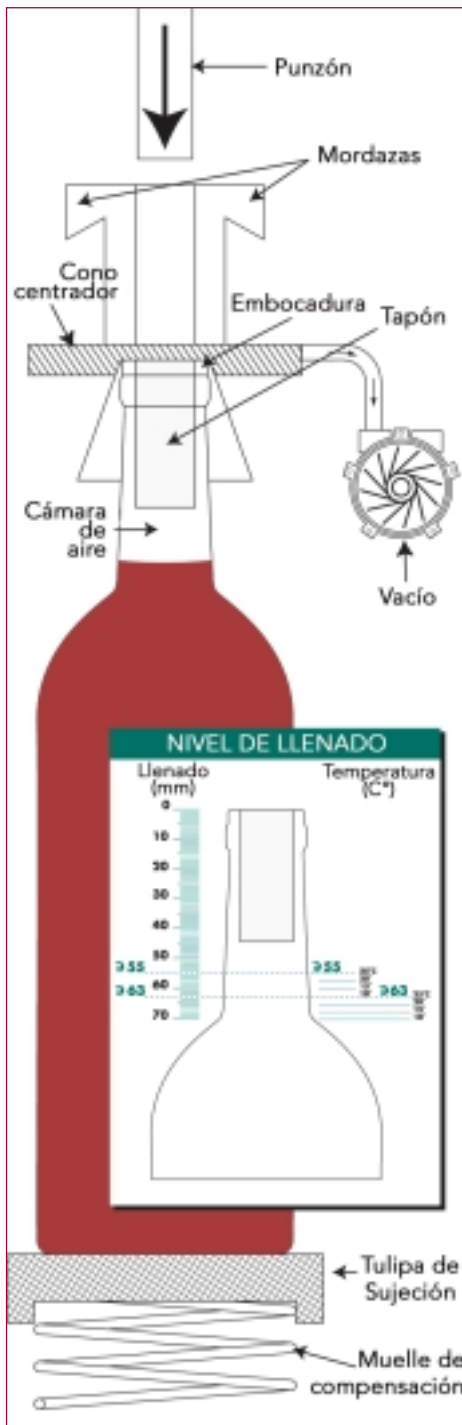
SABATÉ

SABATÉ S.A.S - FRANCIA
 Espace Tech Ulrich - BP 301 - 66403 Céret Cedex
 Tel : +33 (0)4 68 87 20 20 - Fax : +33 (0)4 68 87 35 36
 Web : www.sabate.com E-mail : sabate@sabate.fr





EMBOTELLADO



MANTENIMIENTO DE LA TAPADORA

Seguir el programa de mantenimiento y de limpieza recomendado por el fabricante para asegurar el funcionamiento óptimo delo taponado, de la introducción del tapón y de la estanqueidad. Limpiar diariamente las superficies y piezas en contacto con los tapones

LOCAL DE EMBOTELLADO

Mantener la zona de embotellado libre de insectos y de otros elementos aerotransportadores.

BOTELLAS

Controlar la regularidad del gollete (uniformidad del diámetro interno). Mantener el cuello de la botella seco. La presencia de agua o vino entre el corcho y el interior del cuello de la botella puede facilitar en exceso la introducción y la extracción del tapón y puede ocasionar rezumes de vino por capilaridad.

MORDAZAS Y EMBOCADURA (CONO DE CENTRADO)

El diámetro de compresión de las mordazas debe ser de 15,5 mm ($\pm 0,5$ mm). Asegurarse que es menor que el diámetro inferior de la embocadura. No comprima más de lo normal, lo cual puede debilitar la estanqueidad del corcho. Cuando la altura de la embocadura es de 6 mm, el diámetro inferior debe ser de 16,2 mm y el diámetro superior de 18,8 mm. Cuando la altura de la embocadura es de 11 a 14 mm, el diámetro inferior debe ser de 16 mm.

TAPONADO AL VACIO O CON CO₂

Se recomienda una presión de 0,2 bars según la temperatura del vino al embotellar, para asegurar un taponado efectivo y evitar riesgos de fugas o rezumes. Sacar el aire de la cámara entre el vino y el tapón es esencial para la calidad del vino. Tapar usando CO₂ puede provocar una elevación instantánea de la presión hasta 2,0 bars en el espacio

libre. Las botellas deben mantenerse verticales hasta que alcancen un presión óptima (ver INVERTIR LAS BOTELLAS).

PROFUNDIDAD DEL TAPADO

Para las botellas estándares, introducir los tapones a una profundidad de 1 mm del labio y de 3 - 4 mm para las botellas con cuello de borde saliente tapados con discos de cera.

LLENADO, TEMPERATURA DEL VINO Y CAMARA DE AIRE

Seguir las recomendaciones del vidriero para los niveles de llenado (epsilon). La cámara de aire puede cambiar según la temperatura del vino (ver gráfico) y la longitud del tapón del corcho. Se recomienda un espacio de 15 mm entre la extremidad del corcho y el nivel superior del vino.

TULIPA DE SUJECIÓN DE LA BASE DE LA BOTELLA

Debe ejercer una fuerza de 100 daN. La botella no debería moverse con las manos cuando esta presionada contra la embocadura.

VELOCIDAD DE TAPONADO

Una velocidad adecuada es esencial para un tapado eficaz.

Monocabezales :

2500 botellas por hora (mínimo 800 botellas por hora).

Multicabezales : 1250 botellas por hora (mínimo 800 botellas por hora por cabeza).

INVERTIR BOTELLAS

Esperar por lo menos 3 minutos antes de invertir o tumbar las botellas para dar tiempo al corcho de recuperar suficiente presión dentro del cuello de la botella y hasta que la presión sea igual a o menor de 0,4 bars.