



karta techniczna: korki naturalne

testy fizykomechaniczne	właściwości	specyfikacja
	długość	$L \pm 1.0 \text{ mm}$
	średnica	$d \pm 0.5 \text{ mm}$
	owalizacja	$\leq 0.7 \text{ mm}$
	wilgotność	4% - 8%
	siła wyciągania	20 - 40 daN
testy fizykochemiczne	właściwości	specyfikacja
	zawartość nadtlenu	$\leq 0.1 \text{ mg/korek}$
	zawartość pyłu	$\leq 3 \text{ mg/korek}$
OTR – stopień przenikalności tlenu	12 miesięcy	2.5 mg/korek
	24 miesiące	2.6 mg/korek
	36 miesięcy	2.7 mg/korek
	48 miesięcy	2.7 mg/korek
	60 miesięcy	2.8 mg/korek

STANDARDOWE WYMIARY

- 45 x 24 mm
- 38 x 24 mm

DOBÓR I PRZECHOWYWANIE KORKÓW

- Amorim może obliczyć wymagane wymiary korka z przekroju szyjki butelki oraz na podstawie właściwości wina lub innego trunku a także sposobu przechowywania i transportu.
- Korki należy zamawiać do natychmiastowego wykorzystania lub w krótkim terminie, nie dłużej, niż w ciągu 6-ciu miesięcy od daty ich wyprodukowania.
- Korki należy przechowywać w dobrze wentylowanych pomieszczeniach, w temperaturze pomiędzy 15°C a 25°C, przy zachowaniu wilgotności na poziomie 50%-70%.

UMIESZCZENIE KORKA W BUTELCE

- Upewnij się, że korkownica jest czysta i nie zalegają na niej drobinki kurzu.
- Korek powinien być ściskany powoli do średnicy nie mniejszej, niż 15,5mm.
- Wetknięcie zatyczki powinno odbyć się tak szybko, jak to możliwe.
- W przypadku standardowych butelek korek powinien być wetknięty 1 mm poniżej linii szyjki.
- Należy upewnić się, że szyjka butelki jest sucha po wewnętrznej stronie.
- Przestrzeń pomiędzy dolną podstawą korka a powierzchnią wina powinna wynosić minimum 15 mm w temperaturze 20° C.
- Ciśnienie wewnątrz butelki nie powinno przekraczać 0,5 bara. Zalecamy butelkowanie w systemie próżniowym.



enotech



AMORIM

KONSERWACJA I UTRZYNANIE SPRZĘTU

- Należy upewnić się, że korkownica działa płynnie, szczególnie podczas ściskania korka.
- Szczęki korkownicy powinny być wolne od pęknięć, wrębów, nacięć, szczelin i śladów zużycia.
- Zapewnij właściwe ustawienie tłoka i pierścienia naprowadzającego (muszą pracować idealnie w linii, żeby nie uszkodzić korków podczas wkładania do butelek).
- Należy regularnie czyścić wszystkie powierzchnie urządzeń korkujących, które mają styczność z korkiem. Należy stosować środki, które nie zawierają chloru
- Upewnij się, że używasz właściwej korkownicy do danego rodzaju korków

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

- Po zakorkowaniu, butelki powinny być trzymane w pozycji pionowej przez minimum jedną dobę.
- Idealne warunki przechowywania: 15°C - 20°C przy wilgotności powietrza 50% - 70%.
- Należy utrzymywać winiarnię i inne pomieszczenia, w których wykonujesz prace produkcyjne wolne od insektów i jakichkolwiek zanieczyszczeń.
- Butelki powinny być transportowane w pozycji pionowej.

STANDARDY ŻYWNOŚCIOWE

Wszystkie produkty Amorim & Irmaos S.A. spełniają aktualne wymogi prawne (Unii Europejskiej oraz FDA – Agencji Żywności i Leków) dla produktów, które mają kontakt z żywnością.