



Handhabungshinweise für Naturkorken

Stand: 06.02.2013

Korkindustrie
Trier

Die Verpackung enthält geringe Mengen Schwefeldioxid.
Schwefeldioxid-Dämpfe nicht einatmen
Für gute Belüftung im Arbeitsbereich sorgen

Lagerung

frostfrei - normale Luftfeuchte
keine starken Gerüche
vor Sonnenlicht geschützt
maximal 6 Monate im verschlossenen Originalbeutel
geöffnete Korkbeutel sofort verbrauchen

Verkorkung

empfohlene Abfülltemperatur 15°C -20°C
Korktemperatur zwischen 15°C und 25°C
Luftraum mindestens 15 mm bei 20°C Füllguttemperatur
Flaschen nach EN 12726 mit Eingangsdurchmesser 18,5 mm verwenden
Vakuumverkorkung dringend empfohlen
maximaler CO₂-Gehalt im Wein 1,2 g/l.

Nach dem Verkorken

Standzeit > 5 Minuten einhalten
Temperaturerhöhung der Flaschen vermeiden
Flaschen bei gleich bleibenden Temperaturen lagern
stehende Lagerung empfohlen (ab 3. Qualität vorgeschrieben)

Allgemeine Information

Trotz sorgfältiger Auswahl und umfangreicher Kontrollen sind

- der Übergang von Phenolen und anderen Korkinhaltsstoffen,
- das Ablösen von Staub und Korkkrümeln,
- Ausläufer durch Korkfehler (Wurmgänge, Risse)
- und Zugwertschwankungen (Beispiel: Verholzungen)

nicht völlig vermeidbar.
In den unteren Qualitäten nehmen die Korkfehler zu.

Ausführliche Informationen zur Verkorkung finden Sie unter www.korkindustrie.de
Gerne beantworten wir Ihre Fragen. Korkindustrie Trier - Tel. 0651 910310