



MANUAL DE USO

a) VERIFICACION Y REGULACION DE LAS MORDAZAS Y EL PISTON DE EMPUJE.

Limpiar bien la encorchadora del posible polvillo generado por el corcho natural.

Extraer los tapones sintéticos del saco y cargar la máquina embotelladora, evitando el contacto de los tapones con el polvo

Verificar la correcta regulación de las mordazas de la máquina embotelladora, dejando pasar algunos tapones a prueba.

Verificar que tras el compresor de mordaza, el tapón no encuentre obstrucciones en la parte cónica del apoyo de la botella que debe ser mayor que las mordazas (ej. mordaza 16mm, diámetro del agujero 16,5 mm.). La recuperación elástica de los tapones sintéticos es mucho más rápida que la de los tapones tradicionales y estas obstrucciones no permiten que los tapones sintéticos entren correctamente en la botella.

Cerciorarse que el diámetro del pistón de empuje no sea inferior a 14,5 mm.

LOS MEJORES RESULTADOS SE OBTIENEN CON EL PISTON DE EMPUJE DE DIAMETRO 15 mm. COMPRESORES DE MORDAZAS DIAMETRO 16 mm. DONDE ES POSIBLE, SUSTITUIR EL PISTON DE EMPUJE Y LOS SISTEMAS DE AJUSTE DE MORDAZAS.

b) VERIFICACION DEL NIVEL DE LLENADO

ACONSEJAMOS EL EMPLEO DE MAQUINAS EMBOTELLADORAS DE VACIO.

Ajustar el vacío de modo que sea posible mantener la presión en la parte interna del cuello de la botella a 0,4 bar a 20°C.

Se recomienda mantener el nivel de llenado en el mínimo nivel aconsejado por la normativa.

IMPORTANTE!! En el caso del embotellado a temperatura inferior a los 20°C, es necesario calcular el exacto nivel de llenado, teniendo en cuenta el hecho de que el volumen del vino en la botella crece con el aumento de la temperatura.

Cuando es posible, aconsejamos efectuar la filtración algunos días antes del embotellado y dejar asentar el vino con las temperaturas más cercanas a 20°C, para evitar variaciones en los niveles de llenado.

c) SI NO SE DISPONE DE MAQUINA EMBOTELLADORA DE VACIO

Los tapones sintéticos tienen un retorno elástico mayor y de más alta impermeabilidad hacia el oxígeno en comparación con los tapones tradicionales; esto resulta muy útil en:

- Sellado de las botellas en un tiempo más breve;
- Menor oxidación del vino, envejecimiento constante entre una botella y otra;
- Mayor presión en el interior del cuello de la botella, debido a la menor salida del aire, tanto durante la introducción del tapón, como durante el incremento del nivel de llenado al variar la temperatura del vino; este fenómeno puede causar el levantamiento del tapón en la boca de la botella, especialmente si el nivel de llenado no ha sido bien calculado. De todos modos se recomienda no someter las botellas a cambios notables de temperatura en las próximas 48-72 horas después del embotellado.
- Mayor cantidad de oxígeno entre el tapón y el nivel del vino. Este fenómeno en los primeros 6 meses de vida del vino en la botella, puede reducir la concentración de SO₂ entre un 25 y un 30% respecto a los valores iniciales. Podría manifestarse un envejecimiento precoz debido a la baja potencia antioxidante del SO₂ libre que cae a los niveles mínimos. Se aconseja aumentar la concentración inicial de SO₂ para equilibrar esta disminución provocada por el oxígeno que se ha quedado en el cuello de la botella.

ALMACENAMIENTO DE LAS BOTELLAS

Después del embotellado se pueden poner las botellas sin diferenciarlas en posición:

- horizontales, ningún problema de fugas indeseables;
- verticales, sin necesidad de humedecer los tapones sintéticos..

Los tapones sintéticos llegan a su punto óptimo después de 48-72 horas al embotellado.

Recordamos no someter a las botellas a cambios notables de temperatura.

Los tapones sintéticos no se alteran con el tiempo, manteniendo constante la fuerza necesaria para destapar las botellas.

Los tapones sintéticos están libres de agresiones parásitas y moho, **NO ALTERAN EL SABOR DEL VINO.**