



NOMACORC®

Richtlinien für die Flaschenabfüllung mit Nomacorc-Verschlüssen

Wenn Sie diese einfachen Richtlinien und alle anderen Empfehlungen im Hinblick auf Abfüllbedingungen des Flaschenlieferanten und Anlagenherstellers befolgen, erzielen Sie bei der Flaschenabfüllung mit Nomacorc die besten Ergebnisse. Anpassungen aufgrund von Sonderanforderungen sind Sache des Abfüllers. Die Vertreter von Nomacorc stehen Ihnen jedoch gerne für weiteren Rat und Problemlösungen zur Verfügung. Sie können per E-Mail an scashin@nomacorc.com oder telefonisch unter der Rufnummer 919-460-2200 (USA) oder (32) 87-63-88-20 (Europa) mit uns Kontakt aufnehmen.

Lagerung der Nomacorc-Verschlüsse

- Alle Nomacorc-Verschlüsse werden zu 1000 Stück in Polyethylenbeuteln verpackt und versiegelt.
- Falls die Verschlüsse vor der Verwendung für bestimmte Zeit am Abfüllort gelagert werden, achten Sie darauf, die Verschlüsse kühl, trocken und sauber bei einer Temperatur zwischen 5 °C und 30 °C zu lagern. Jeder Kontakt mit Flüssigkeiten oder Naturkorken ist zu vermeiden. Die Verschlüsse dürfen keinem direkten Sonnenlicht ausgesetzt werden.
- Die Beutel sind erst unmittelbar vor der Befüllung der Verkorkungsmaschine mit Verschlüssen zu öffnen, um sicherzustellen, dass die Korken keinerlei Verunreinigungen aufweisen und keine Gerüche aus der Umgebung absorbiert haben.
- Nach dem Entfernen aus dem Beutel und dem Abschluss der Flaschenverschließung verbleibende Nomacorc-Verschlüsse müssen aus Hygienegründen entsorgt werden.
- Lagern Sie überschüssige Beutel mit Verschlüssen nicht länger als ein Jahr.

Mit Nomacorc verwendete Flaschen

- Verwenden Sie mit Nomacorc-Verschlüssen nur qualitativ hochwertige Flaschen, deren Flaschenmündung den Abmessungen der CETIE- oder GPI-Norm entsprechen.
 - 18,0 mm bis 19,0 mm bei 3 mm Tiefe ab dem Flaschenkopf
 - 18,5 mm bis 20,0 mm bei 15 mm Tiefe ab dem Flaschenkopf
 - 19,0 mm bis 20,5 mm bei 30 mm Tiefe ab dem Flaschenkopf
 - 19,0 mm bis 21,0 mm bei 45 mm Tiefe ab dem Flaschenkopf
- Aus unterschiedlichen Chargen stammende Flaschen müssen einheitlich sein, um Probleme bei der Abfüllung zu vermeiden.
- Die Flaschenmündung und der Flaschenhals sind gründlich zu reinigen und abzutrocknen.
- Die Verwendung von wiederverwerteten Flaschen mit Nomacorc-Verschlüssen ist nicht empfehlenswert.

Einrichten der mit Nomacorc verwendeten Verkorkungsmaschine

- Mit Nomacorc-Verschlüssen können beliebige, gut instandgehaltene Standard-Verkorkungsmaschinen verwendet werden. In der Regel sind keine besonderen Einstellungen vorzunehmen, es sei denn, Sie arbeiten mit Naturkorken.
- Die besten Ergebnisse mit Nomacorc-Verschlüssen lassen sich mit Vierbackenschloss-Vakuumverkorkungsmaschinen erzielen.
- Vor und während der Verkorkung sind die Klemmbacken zu überprüfen.
- Verwenden Sie keine beheizten Klemmbacken für Nomacorc-Verschlüsse.
- Der Verschluss und der Flaschenhals sind zentriert unterhalb des Stößels zu positionieren, damit der Verschluss korrekt in den Flaschenhals gelangt und keine Schäden an der Verkorkungsmaschine oder den Verschlüssen auftreten.
- Für eine optimale mechanische und ästhetische Leistung wird ein Kompressionsdurchmesser der Klemmbacken von 15,5 mm bis 16,0 mm für Nomacorc-Verschlüsse empfohlen. Einzelheiten zur werkseitigen Einstellung des Kompressionsdurchmessers erfragen Sie bitte beim Hersteller der Maschine. Die aktuelle Werkseinstellung neuerer GAI- und Bertolaso-Maschinen liegt bei 16 mm.
- Mit Nomacorc-Verschlüssen können manuelle Verkorkungsgeräte verwendet werden. Sie müssen jedoch besonders vorsichtig arbeiten. Nomacorc empfiehlt außerdem einen Testdurchlauf, um sicherzustellen, dass die Verschlüsse von den Klemmbacken nicht beschädigt werden.

Verkorkung mit Nomacorc-Verschlüssen

- Um die Klemmbacken während der Abfüllung zu überprüfen, sind mehrere verkorkte Flaschen vom Band zu entnehmen und auf Kanten, Falten oder Kerben (die zu einem Auslaufen führen können) zu überprüfen.
- Die Kompressionsgeschwindigkeit der Klemmbacken muss gering sein, während das Eindringen des Verschlusses in die Flasche schnell erfolgen muss.
- Nomacorc empfiehlt eine maximale Stopftiefe von 1,0 mm unterhalb des Flaschenkopfes.

Fülldruck für Nomacorc-Verschlüsse

- Bei der Vakuumverkorkung von Flaschen wird ein Pumpendruck von -0,5 bar (-6,75 psi) empfohlen. Um eine optimale Versiegelung zu erzielen, überprüfen Sie den Druck im Luftraum (Kopfraum) etwa 10 Minuten nach der Verkorkung. Der Druck sollte zwischen -0,3 bar (-4,35 psi) und +0,3 bar (+4,35 psi) liegen.
- Achten Sie darauf, dass der Messstab der Vakuumpumpe eventuell den tatsächlichen Fülldruck nicht präzise anzeigt. Daher sollte eine manuelle Messung durch den Verschluss im Luftraum erfolgen. Hierzu ist ein Messstab mit einer dünnen Nadel zu verwenden.

Füllstand und Temperatur

- Der Füllstand sollte so eingestellt sein, dass er den Angaben in Bezug auf Füllstand und Weintemperatur des Flaschenherstellers entspricht, die in der Regel am Flaschenboden eingraviert sind. Meist liegt dieser Wert bei einer Temperatur von 20 °C bei 55 mm, 63 mm oder 70 mm gemessen ab dem Flaschenrand.
- Der vom Flaschenlieferanten empfohlene Füllstand bezieht sich *immer* auf eine Weintemperatur von 20 °C. Sollte der Wein nicht bei einer Temperatur von 20 °C abgefüllt werden, ist unbedingt ein Füllstand entsprechend der zu erwartenden Ausdehnung des Weins zu wählen.
- Nomacorc-Verschlüsse sollten bei einer ähnlichen Raumtemperatur (20 °C) verstopft werden. Es wird empfohlen, die Verschlüsse selbst vor der Verwendung annähernd oder ganz auf diese Temperatur zu bringen.
- Es ist eine Länge der Nomacorc-Verschlüsse (36, 37, 38, 42, 43, 44 oder 47 mm) zu wählen, die je nach Füllstand bei einer Weintemperatur von 20 °C einen Mindestluftraum (Kopfraum) von 17 mm in einer 750-mL-Glasweinflasche erreicht.
- Bei 1,5-l-Weinflaschen ist bei einer Weinbefüllungstemperatur von 20 °C ein Luftraum von 27-30 mm zu erreichen.
- Nomacorc-Verschlüsse werden aufgrund der Kompression während der Verstopfung in der Flasche im Mittel 2 mm länger.