

Nomacorc Closures Bottling Guidelines

Following these simple guidelines, successful bottling with Nomacorc closures should be achieved provided there is adherence to all other recommendations on bottling conditions from the glass suppliers and equipment manufacturers. Adaptations to fit specific needs are the responsibility of the bottler; however, Nomacorc representatives are available for additional guidance and troubleshooting by emailing us at info@nomacorc.com or calling us in the United States at +1 (919)460-2200 or in Europe at (+32) 87-63-88-20.

Storage of Nomacorc Closures

- If these closures are to be stored on site for a period of time prior to use, please ensure they are kept in a cool, dry, odor-free and ventilated room, preferably between the temperatures of 10°C (50°F) and 30°C (86°F). Avoid any contact with chemicals, pesticides, fungicides, chlorine-based sanitary products and treated wooden structures (most especially those treated with halophenols).
- For storage after bottling, make sure the bottles are kept in a cool, clean, dry place, free from odours, with plenty of ventilation, and preferably at a temperature between 10°C (50 °F) and 20 °C (68 °F).
- Each bag of closures should be opened directly before bottling.
- Open bags should be used immediately and completely.
- For the storage of extra bags of closures, we recommend a maximum of 12 months after production date.

The Bottles used with Nomacorcs

- Nomacorc products are designed to work best with bottles according to the CETIE or GPI standards.
- Bottles from different lots should be uniform to ensure a successful filling run.
- The bottle mouth and neck should be thoroughly cleaned and dry.
- Recycled bottles are not recommended with Nomacorc closures.

The Set-Up of Corking Equipment used with Nomacorcs

- Any standard, well-maintained corking machine may be used with Nomacorcs. Special settings are not typically required.
- Nomacorcs perform best on four-jaw corking head.
- The condition of the corking jaws should be inspected prior to and during use. Look for a good fitting joint at the edges, without "parrot mouth", and the absence of nicks on the edges of the jaws and the absence of grooves in the ellipse of the jaws.
- Heated clamps should not be used with Nomacorc closures.
- Centering of the cork plunger, the closure and the bottle neck is critical to ensure proper seals and prevent any damage to the corking equipment or closures.
- To maintain optimum mechanical and aesthetic performance, the recommended compression diameter settings on the corking jaws for Nomacorc closures are between 15,5 mm and 16,0 mm. Please refer to your equipment manufacturer to identify your default factory settings for the compression diameters. In certain low temperature conditions, it may be helpful to adjust the compression diameter up to 16,5 mm.

- Manual corking machines may be used with Nomacorc closures. However, extreme care must be used and Nomacorc recommends testing to ensure the jaws do not damage the closures. Please contact Nomacorc for more information.

The Bottling Process used with Nomacorcs

- To monitor the jaws during the run, remove several bottles from the conveyor after the run has begun and check for any lipping, creasing or cuts.
- Nomacorc recommends a maximum insertion of 1.0mm below the top of the bottle.

Ullage Pressure and Nomacorcs

- When closing bottles under vacuum, monitor the pressure in the ullage (headspace) approximately ten minutes after bottling to ensure it is between -0.3 bar (-4.35 psi) and +0.3 bar (+4.35 psi).
- Manual measurements through the closure into the headspace should be made with a pressure gauge attached to a thin needle (afrometer).

Filling Height and Temperature

- Fill levels should comply with the bottle manufacturer's designated fill height and wine temperature, which is usually indicated at the bottom of the bottle. This is often either 55 mm, 63 mm, or 70 mm as filled at 20°C (68°F) measured from the very top rim of the bottle.
- Recommended fill heights provided by the bottle suppliers always refer to a wine temperature of 20°C (68°F). Therefore, if the wine is to be filled at temperatures other than 20°C (68°F), fill height adjustments must be made to account for eventual expansion of the wine.
- The Nomacorc closures should be inserted into the bottles under similar room temperatures (close to 20°C (68°F)).
- Choose a Nomacorc length that, according to the fill height, will allow a minimum ullage (headspace) of 15mm at a wine temperature of 20°C (68°F) for a 750 mL glass wine bottle. The expansion curves show the approximate temperature to which the wine will contact the stopper and will apply a hydraulic pressure. In all cases, this pressure will result in movement of the closure and/or leakage.
- During the insertion process, Nomacorc closures typically elongate an average of 2 mm after inserted into the bottle.
- For other capacity than 0,75 litre, please refer to the bottle manufacturer's information.

Richtlinien für die Flaschenabfüllung mit Nomacorc-Verschlüssen

Wenn Sie diese einfachen Richtlinien und die Abfüllbedingungen des Flaschenlieferanten und Anlagenherstellers befolgen, erzielen Sie bei der Abfüllung mit Nomacorc die besten Ergebnisse. Anpassungen aufgrund von Sonderanforderungen liegen in der Verantwortung des Abfüllers. Die Mitarbeiter von Nomacorc stehen Ihnen gerne für weiteren Rat und Problemlösungen zur Verfügung. Sie können per E-Mail an info@nomacorc.com oder telefonisch unter den Rufnummern (+1)919-460-2200 (USA) oder (+32) 87-63-88-20 (Europa) mit uns Kontakt aufnehmen.

Lagerung der Nomacorc-Verschlüsse

- Falls die Verschlüsse vor der Verwendung für längere Zeit am Abfüllort gelagert werden so achten Sie darauf, diese in einem kühlen, trockenen, geruchsfreien und gut belüfteten Raum bei einer Temperatur zwischen 10°C und 30°C aufzubewahren. Jeder Kontakt mit Chemikalien, Pestiziden, Fungiziden, chlorhaltigen Hygieneprodukten und imprägniertem (insbesondere mit Halophenolen behandeltem) Holz ist zu vermeiden.
- Bitte lagern Sie die Flaschen nach der Abfüllung an einem kühlen, sauberen, trockenen Ort, der frei von Gerüchen und gut durchlüftet ist, und an dem vorzugsweise eine Temperatur zwischen 10 °C (50 °F) und 20 °C (68 °F) herrscht.
- Die Beutel mit den Verschlüssen sind unmittelbar vor der Flaschenabfüllung zu öffnen.
- Offene Beutel müssen unverzüglich und vollständig aufgebraucht werden.
- Lagern Sie original verschlossene Beutel mit Verschlüssen nicht länger als 12 Monate ab Herstellungsdatum.

Mit Nomacorc verwendete Flaschen

- Nomacorc-Produkte eignen sich am besten für Flaschen, welche der CETIE- oder GPI-Norm entsprechen.
- 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 zu trocknen.
- Die Verwendung von wiederverwerteten (gespülten) Flaschen mit Nomacorc-Verschlüssen sollte vermieden werden.

Einrichten der mit Nomacorc verwendeten Verkorkungsmaschine

- Mit Nomacorc-Verschlüssen kann jede Art von gut instand gehaltenen Standard-Verkorkungsmaschinen verwendet werden. In der Regel sind keine besonderen Einstellungen vorzunehmen.
- Die besten Ergebnisse lassen sich mit einem Vierbacken-Korkschloss erzielen.
- Vor und während der Verarbeitung sind die Klemmbacken zu überprüfen. Achten Sie darauf, dass die Backen gut und ohne „Überbiss“ ineinander greifen. Außerdem dürfen keine Ausbrüche an den Kanten der Klemmbacken und keine Riefen in der Ellipse der Backen vorhanden sein.
- Verwenden Sie keine Korkschlossheizung, wenn Sie mit Nomacorc Produkten arbeiten.
- 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 ein optimales mechanisches und ästhetisches Ergebnis wird ein Kompressionsdurchmesser der Klemmbacken von 15,5mm bis 16,0mm für Nomacorc-Verschlüsse empfohlen. Einzelheiten zur werkseitigen Einstellung des Kompressionsdurchmessers erfragen Sie beim Hersteller der Maschine.
- Wenn notwendig, so lassen sich Nomacorc-Produkte bis 16,5mm komprimieren (insbesondere bei niedrigen Umgebungstemperaturen).
- Wenn Sie manuelle Verkorkungsgeräte (Handkorker) verwenden, so informieren Sie sich bitte vor der Abfüllung bei Ihrem Nomacorc-Lieferanten oder bei Nomacorc direkt über den hierfür empfohlenen Verschluss. Ein Test vor der Abfüllung ist notwendig, da es viele unterschiedliche Geräte am Markt gibt und nicht alle geeignet sind.

Verarbeitung von Nomacorc-Verschlüssen

- Um die Klemmbacken während der Abfüllung zu überprüfen, sind mehrere verkorkte Flaschen vom Band zu nehmen und auf Kanten, Falten oder Kerben (welche zu einem Auslaufen führen könnten) an den Verschlüssen zu überprüfen.
- Nomacorc empfiehlt eine maximale Stopftiefe von 1,0 mm unterhalb der Flaschenmündung.

Fülldruck für Nomacorc-Verschlüsse

- Überprüfen Sie bei der Vakuumverkorkung von Flaschen den Druck im Kopfraum (zwischen Wein und Verschluss) etwa 10 Minuten nach der Verarbeitung. Der Druck sollte zwischen -0,3 bar (-4,35 psi) und +0,3 bar (+4,35 psi) liegen.
- Manuelle Messungen sollten durch den Verschluss im Kopfraum erfolgen. Hierzu ist ein Messstab (Aphrometer) 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, welche in der Regel am Flaschenboden zu finden sind. Meist liegt dieser Wert bei einer Weintemperatur von 20°C bei 55, 63 oder 70 mm gemessen ab dem oberen Rand der Flaschenmündung.
- 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) verwendet werden.
- Es ist eine Länge der Nomacorc-Verschlüsse zu wählen, welche je nach Füllstand bei einer Weintemperatur von 20°C einen Mindestkopfraum von 15mm in einer 750-ml-Glasweinflasche gewährleistet. Die Ausdehnungskurven der Flaschenhersteller zeigen die ungefähre Temperatur, bei der der Wein den Verschluss berührt und einen hydraulischen Druck ausübt. Dieser Druck führt in jedem Fall zu einem Hochschieben des Verschlusses und/oder einem Auslaufen der Flasche.
- Nomacorc-Verschlüsse werden aufgrund der Kompression in der Flasche im Mittel 2 mm länger.
- Informationen zu anderen Füllmengen als 0,75l erfahren Sie beim Hersteller der Flaschen.

NOMACORC CLOSURES BOTTLING GUIDELINES



NOMACORC®
THE SYMBOL OF ASSURANCE

Directives pour la mise en bouteille des bouchons Nomacorc

Le respect de ces directives simples devrait permettre une mise en bouteille efficace à l'aide des bouchons Nomacorc, car ces directives se calquent sur l'ensemble des autres recommandations de mise en bouteille formulées par les verriers et les fabricants d'équipement. Il incombe à l'embouteilleur de procéder aux ajustements permettant de répondre à ses besoins spécifiques ; toutefois, les représentants Nomacorc sont à votre disposition pour toute aide complémentaire et pour tout dépannage; vous pouvez nous contacter par e-mail à l'adresse info@nomacorc.com,ouappelernotrenuméroauxÉtats-Unis: (+1) 919-460-2200 ou en Europe : (+32) 87-63-88-20.

Stockage des bouchons Nomacorc

- Si vous devez stocker les bouchons sur place quelque temps avant utilisation, veillez à les conserver dans un endroit frais, propre, sec, dépourvu d'odeurs et aéré, et de préférence à une température située entre 10 °C (50 °F) et 30 °C (86 °F). Évitez tout contact avec produits chimiques, pesticides, fongicides, détergents sanitaires à base de chlore ou des structures de bois traité (et plus particulièrement de bois traité aux halophénols).
- Lors du stockage après embouteillage, veillez à conserver les bouteilles dans un endroit frais, propre, sec, dépourvu d'odeurs et aéré, et de préférence à une température située entre 10°C (50 °F) et 20 °C (68 °F).
- Les sacs de bouchons ne doivent être ouverts qu'au moment de la mise en bouteille.
- Les sacs ouverts doivent être utilisés immédiatement, et en totalité.
- Nous conseillons de ne pas conserver les sacs de bouchons excédentaires plus de 12 mois après leur date de production.

Les bouteilles compatibles avec les bouchons Nomacorc

- Les produits Nomacorc sont conçus pour s'adapter idéalement aux bouteilles répondant aux normes CETIE ou GPI.
- Les bouteilles provenant de lots différents doivent être homogènes, afin de garantir le bon déroulement de l'opération de remplissage.
- Le goulot et l'extrémité de la bouteille doivent être parfaitement propres et secs.
- Il est déconseillé d'utiliser les bouchons Nomacorc pour le bouchage de bouteilles recyclées.

Comment régler la boucheuse avant utilisation des bouchons Nomacorc

- Toute boucheuse standard bien entretenue peut recevoir les bouchons Nomacorc. Aucun réglage particulier n'est en général nécessaire.
- Les têtes de bouchage à 4 mors permettent d'obtenir un résultat optimal avec les bouchons Nomacorc.
- Il convient de contrôler les mâchoires du système de bouchage au début et au cours de l'opération de bouchage. Contrôler l'ajustage des raccords sur les bords (absence de « bec de perroquet »), l'absence de cassure aux extrémités des mâchoires et l'absence de rainures au niveau de l'ellipse des mâchoires.
- N'utilisez pas les bouchons Nomacorc si la boucheuse est équipée de mâchoires chauffantes.
- La tête de bouchage, le bouchon et le goulot doivent être alignés, afin de garantir un bouchage efficace et de prévenir tout endommagement de la boucheuse ou des bouchons.
- Afin de conserver un niveau de performance mécanique et esthétique optimal, le réglage conseillé du diamètre de

compression des mâchoires de bouchage doit se situer entre 15,5 mm et 16 mm pour les bouchons Nomacorc. Veuillez réclamer au fabricant de votre équipement du système de bouchage, les données par défaut relatives aux diamètres de compression pour le réglage de votre équipement. Dans certains cas, lorsque la température est particulièrement peu élevée, il peut s'avérer utile de passer à un diamètre de compression de 16,5 mm.

- En raison de la grande diversité qui règne en matière de types de machine de bouchage (« boucheuse manuelle»), nous vous invitons à contacter votre fournisseur Nomacorc, voire directement la société Nomacorc, qui vous conseillera au mieux quant au produit le plus adapté à votre type de machine. En tout état de cause, il sera indispensable de procéder à un essai préalable.

Procédé de bouchage avec les bouchons Nomacorc

- Afin de contrôler le réglage des mâchoires, prélever plusieurs bouteilles sur la ligne après le début de l'opération de bouchage et et s'assurer de l'absence de tout renflement, pli ou cassure.
- Nomacorc recommande d'enfoncer les bouchons jusqu'à un maximum de 1,0 mm sous le rebord de la bouteille.

Pression de l'espace de « tête » et les bouchons Nomacorc

- En cas d'utilisation d'un système de bouchage sous vide, contrôlez la pression dans l'espace de tête environ dix minutes après la mise en bouteille afin de vérifier qu'elle est bien comprise entre -0,3 bar (- 4,35 psi) et +0,3 bar (+4,35 psi).
- Il convient de mesurer manuellement la pression de l'espace de tête au travers du bouchon à l'aide d'un capteur de pression fixé sur une aiguille fine (afromètre).

Niveau de remplissage et température

- Le niveau de remplissage doit être ajusté afin de respecter le niveau de remplissage théorique et la température du vin annoncés par le fabricant de la bouteille, et généralement indiqués sur le fond de la bouteille. Ce niveau théorique est souvent fixé à 55 mm, 63 mm ou 70 mm à 20 °C (68 °F), mesuré au départ de l'extrémité supérieure de la bouteille.
- Les niveaux de remplissage conseillés par les fabricants de bouteilles correspondent toujours à un vin à 20 °C (68 °F). Par conséquent, si le vin doit être mis en bouteille à une température inférieure ou supérieure à 20 °C (68 °F), il convient d'ajuster les niveaux de remplissage afin de permettre une éventuelle dilatation du vin.
- L'insertion des bouchons Nomacorc dans les bouteilles doit s'effectuer à une température ambiante (aux alentours de 20 °C (68 °F)).
- Choisissez la longueur du bouchon Nomacorc qui, en fonction du niveau de remplissage, permettra de conserver un espace libre (espace de tête) de 15 mm au minimum pour un vin à une température de 20 °C (68 °F) en bouteille de verre de 750 ml. Les courbes de dilatation indiquent la température approximative à laquelle le vin entrera en contact avec le bouchon, générant une pression hydraulique. Dans tous les cas, cette pression induira un mouvement au bouchon et/ou entraînera un phénomène de coulèuse.
- Les bouchons Nomacorc gagnent en moyenne 2 mm en longueur après insertion dans la bouteille.
- Pour toute capacité autre que 0,75 litre, veuillez vous reporter aux indications du fabricant de la bouteille.

Linee guida per l’imbottigliamento con i tappi Nomacorc

Queste semplici linee guida contribuiranno a garantire un corretto imbottigliamento con i tappi Nomacorc purché vengano rispettate tutte le altre raccomandazioni comunicate dai fornitori delle bottiglie e dai produttori delle tappatrici. Gli eventuali adeguamenti necessari per soddisfare specifiche esigenze sono responsabilità dell'imbottigliatore; tuttavia, per ulteriore assistenza e consulenza sulla risoluzione dei problemi è possibile contattare i rappresentanti Nomacorc via e-mail all'indirizzo info@nomacorc.com o chiamando il numero +1 (919)460-2200 (Stati Uniti) o (+32) 87-63-88-20 (Europa).

Stoccaggio dei tappi Nomacorc

- Se non vengono utilizzati immediatamente, assicurarsi che vengano conservati in ambienti freschi, asciutti, privi di odori e ventilati preferibilmente a una temperatura compresa tra 10°C (50°F) e 30°C (86°F). Evitare che possano venire a contatto con prodotti chimici, pesticidi, fungicidi, prodotti per la pulizia a base di cloro e superfici di legno trattate (in particolare se con alofenoli).
- Una volta imbottigliate, conservare le bottiglie in un luogo fresco, asciutto, pulito, ventilato e inodore a una temperatura compresa tra i 10 e i 20° C (50-68° F).
- Ogni sacchetto contenente i tappi dovrebbe essere aperto direttamente prima dell'imbottigliamento.
- I sacchetti aperti dovrebbero essere utilizzati completamente e immediatamente.
- Utilizzare i tappi contenuti nei sacchetti rimanenti preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.

Bottiglie utilizzate con i tappi Nomacorc

- I prodotti Nomacorc sono progettati per dare il massimo in abbinamento con bottiglie conformi agli standard CETIE o GPI.
- Le bottiglie provenienti da lotti diversi devono avere caratteristiche identiche per assicurare un ciclo di riempimento senza intoppi.
- L'imbocatura e il collo della bottiglia devono essere correttamente puliti e asciutti.
- È sconsigliato l'uso di bottiglie riciclate.

Impostazione delle tappatrici utilizzate con i tappi Nomacorc

- Con i tappi Nomacorc è possibile utilizzare una qualsiasi macchina tappatrice standard, sottoposta a corretta manutenzione. Solitamente non sono richieste impostazioni particolari della macchina.
- I risultati migliori si ottengono con teste di tappatura a quattro ganasce.
- Le condizioni delle ganasce della tappatrice devono essere controllate sia all'inizio sia nel corso dell'operazione. Cercare perfetta aderenza ai bordi, senza che si verifichi il fenomeno della “bocca a pappagallo”, l'assenza di tacche sui bordi delle ganasce e l'assenza di scanalature nell'ellissi delle ganasce.
- Con i tappi Nomacorc non si dovrebbero utilizzare ganasce riscaldate.
- La posizione centrale del pistone, del tappo e del collo della bottiglia è fondamentale per assicurare una corretta tappatura ed evitare di arrecare danni alla tappatrice o ai tappi.
- Per mantenere prestazioni meccaniche ed estetiche elevate, le impostazioni di diametro di compressione consigliate per le ganasce di tappatura, relative ai tappi Nomacorc, sono comprese tra i 15,5 mm e i 16,0 mm. Consultare il produttore della macchina tappatrice che si utilizza, per identificare le impostazioni predefinite

di fabbrica dei diametri di compressione. In alcune condizioni di basse temperature, potrebbe essere utile regolare il diametro di compressione fino a 16,5 mm.

- A causa delle grandi differenze tra i vari tipi di macchine per la tappatura manuale (tappatrici manuali), contattare direttamente Nomacorc o il proprio fornitore autorizzato per ricevere consigli, in caso si utilizzino queste macchine. In ogni caso è sempre necessario un test preliminare.

Processo di imbottigliamento utilizzato con i tappi Nomacorc

- Per controllare le ganasce nel corso dell'operazione, una volta avviato il ciclo, prelevare alcune bottiglie dal convogliatore e verificare la presenza di eventuali fessure, pieghe o spaccature.
- Nomacorc raccomanda di inserire i tappi a una profondità massima di 1,0 mm dall'estremità superiore della bottiglia.

Pressione dell’aria sul collo della bottiglia e tappi Nomacorc

- Quando si utilizza un sistema di tappatura a vuoto, monitorare la pressione nello spazio vuoto tra il tappo e il vino (spazio di testa) circa dieci minuti dopo la tappatura assicurandosi che sia compresa tra -0,3 bar (-4,35 psi) e +0,3 bar (+4,35 psi).
- Sarà necessario eseguire misurazioni manuali attraverso il tappo utilizzando un indicatore di pressione collegato a un ago sottile (afrometro).

Livello e temperatura di riempimento

- Il livello di riempimento deve corrispondere al livello e alla temperatura del vino indicati dal produttore delle bottiglie, generalmente incisi sul fondo della bottiglia. Spesso è impostato su 55 mm, 63 mm o 70 mm a una temperatura di 20°C (68°F), misurato a partire dal bordo superiore della bottiglia.
- I livelli di riempimento raccomandati dai fornitori delle bottiglie presuppongono sempre una temperatura del vino di 20°C (68°F). Qualora fosse necessario imbottigliare il vino a temperature diverse da 20°C (68°F), sarà necessario regolare il livello di riempimento in modo da tenere conto dell'eventuale dilatazione del vino.
- I tappi Nomacorc devono essere inseriti nelle bottiglie a temperature ambiente simili (intorno ai 20°C (68°F)).
- Scegliere la lunghezza del tappo Nomacorc che, secondo il livello di riempimento, consentirà uno spazio vuoto (spazio di testa) di almeno 15 mm a una temperatura di 20°C (68°F) per le bottiglie di vetro da 750 ml. Le curve di dilatazione mostrano la temperatura approssimativa alla quale il vino entrerà in contatto con il tappo e applicherà pressione idraulica. In ogni caso, questa pressione avrà come risultato il movimento del tappo stesso e/o una fuoriuscita.
- Durante l'inserimento nella bottiglia, i tappi Nomacorc generalmente si allungano di 2 mm in media dopo essere stati inseriti.
- Per bottiglie di capacità diversa rispetto a 0,75 l si prega di fare riferimento alle informazioni fornite direttamente dal produttore.

Indicaciones de embotellado para tapones Nomacorc

Si se siguen estas sencillas indicaciones, se conseguirá un embotellado satisfactorio con los tapones Nomacorc, siempre que se cumplan el resto de las recomendaciones relacionadas con las condiciones de embotellado de los suministradores de vidrio y los fabricantes de equipos. Las adaptaciones necesarias para cumplir ciertos requisitos específicos son responsabilidad del embotellador, sin embargo, los representantes de Nomacorc están a su disposición para proporcionarle información adicional y solucionar problemas; puede ponerse en contacto con nosotros en info@nomacorc.com o llamarnos en EE. UU. al número +1 (919) 460-2200 o en Europa al número (+32) 87-63-88-20.

Almacenamiento de los tapones Nomacorc

- Si desea almacenar estos tapones durante un tiempo antes de utilizarlos, asegúrese de que se conservan en un lugar frío, seco, ventilado y sin olores, preferiblemente entre temperaturas de 10 °C (50 °F) y 30 °C (86 °F). Evite el contacto con productos químicos, pesticidas, fungicidas, productos sanitarios basados en clorina y estructuras de madera tratada (sobre todo las tratadas con alofenoles).
- En el momento del almacenamiento tras el embotellado, deberán conservarse las botellas en un lugar fresco, limpio, seco, libre de olores y aireado, preferentemente a una temperatura entre 10 °C (50 °F) y 20 °C (68 °F).
- Cada bolsa de tapones se debería abrir directamente antes del embotellado.
- Las bolsas abiertas se deberían utilizar inmediatamente y en su totalidad.
- Para el almacenamiento de bolsas adicionales de tapones, le recomendamos un máximo de un año tras la fecha de fabricación.

Botellas que se utilizan con los tapones Nomacorc

- Los productos Nomacorc están diseñados para que se adapten mejor a las botellas de acuerdo a los estándares CETIE o GPI.
- Las botellas de diferentes lotes deberán ser uniformes para garantizar un llenado satisfactorio.
- La boca y el cuello de la botella deberán estar completamente limpios y secos.
- Las botellas recicladas no se recomiendan para el uso de tapones Nomacorc.

La configuración del equipo de encorchar utilizado con tapones Nomacorc

- Cualquier máquina de encorchar estándar y debidamente mantenida se puede utilizar con los tapones Nomacorc. No se requiere ninguna configuración especial.
- Los tapones Nomacorc se adaptan mejor a la cabeza de encorchado de cuatro mordazas.
- Se debe inspeccionar el estado de las mordazas de encorchar antes y durante el uso. El objetivo es un ajuste óptimo de los bordes, sin salientes, así como la ausencia de muescas en los bordes de las mordazas y de ranuras en la elipse de estas.
- No se deben utilizar abrazaderas en caliente con los tapones Nomacorc.
- El centrado del insertador, el tapón y el cuello de botella es esencial para asegurar un cierre correcto y evitar así daños al equipo de encorchar o a los tapones.
- Para lograr unos resultados estéticos y mecánicos óptimos, los ajustes del diámetro de compresión recomendados de las mordazas para los tapones

Nomacorc deben estar entre 15,5 mm y 16 mm. Consulte al fabricante de su equipo para identificar los ajustes predeterminados de fábrica correspondientes a los diámetros de compresión. En ciertas condiciones de baja temperatura, puede resultar útil ajustar el diámetro de compresión a 16,5 mm.

- Debido a la amplia variación de los tipos de máquinas de encorchado manual, póngase en contacto con su distribuidor de Nomacorc directamente para obtener una recomendación del producto si utiliza esta máquina. En cualquier caso es necesaria una prueba previa.

El proceso de embotellado que se utiliza con los tapones Nomacorc

- Para supervisar las mordazas durante el proceso, retire varias botellas de la cinta transportadora una vez iniciado el proceso y compruebe si los bordes están deteriorados o si hay arrugas o cortes (lo que podría provocar fugas en un futuro).
- Nomacorc recomienda que el tapón se inserte a un 1,0 mm como máximo por debajo de la parte superior de la botella.

Presión de la merma con los tapones Nomacorc

- Para un cierre de botellas al vacío, supervise la presión de la merma (espacio libre superior) aproximadamente diez minutos después del embotellado para asegurarse de que está entre -0,3 bares (-4,35 psi) y +0,3 bares (+4,35 psi).
- Las medidas manuales del cierre en el espacio libre superior se deberán realizar con un indicador de presión conectado a una aguja fina (afrómetro).

Altura de llenado y temperatura

- Los niveles de llenado deberían ser acordes a la temperatura del vino y la altura de llenado designadas por el fabricante, indicadas normalmente en la parte inferior de la botella. Normalmente el valor es de 55mm, 63mm, o 70mm cuando se llena a 20 °C (68 °F) cuando se mide desde el borde superior de la botella.
- Las alturas de llenado recomendadas que proporcionan los suministradores de botellas, siempre hacen referencia a una temperatura del vino de 20 °C (68 °F). Por ello, si el vino se va a llenar a temperaturas diferentes de 20 °C (68 °F), deberá ajustarse la altura de llenado teniendo en cuenta una eventual expansión del vino.
- Los tapones Nomacorc se deberán insertar en las botellas a temperaturas ambiente similares (cerca de 20 °C (68 °F)).
- Seleccione una longitud de tapón Nomacorc que, de acuerdo a la altura de llenado, permita una merma mínima (espacio libre superior) de 15mm a una temperatura de vino de 20 °C (68 °F) para una botella de vino de vidrio de 750 mL. Las curvas de expansión muestran la temperatura adecuada a la que el vino entrará en contacto con el tope y se aplicará la presión hidráulica. En estos casos esta presión dará como resultado un movimiento del tapón y/o goteo.
- Durante el proceso de inserción, los tapones de Nomacorc normalmente se alargan una media de 2 mm al insertarse en la botella.
- En caso de que el contenido sea diferente de 0,75 litros, consulte la información del fabricante de botellas.