







# Verarbeitungshinweise Sektorkorken



1	<b>Lagerung der Korken allgemein</b> 	<p>Sektorkorken müssen in separaten Räumen, die gut gelüftet, geruchsneutral und normal temperiert sind, gelagert werden.</p> <p>Wir empfehlen, die Sektorkorken innerhalb von 6 Monaten nach Erhalt zu verarbeiten.</p>
	<b>Lagerung der Korken vor der Abfüllung</b>	<p>Sektorkorken sollen mindestens 24 Stunden vor der Verarbeitung bei einer Temperatur von 18/20°C gelagert werden.</p>
2	<b>Flaschen</b> 	<p>Verwenden Sie nur Flaschen, deren Innenmündungsabmessungen folgenden Normen entsprechen: Sektflaschen: DIN 6094-5</p>
3	<b>Korks Schloss</b> 	<p>Die Korkschrösser müssen regelmäßig vor und während des Einsatzes auf Beschädigungen überprüft werden. Schadhafte Korkschrösser können Quetschfalten und andere mechanische Beschädigungen am Korken verursachen. Dies kann zu Undichtigkeiten und erhöhtem Anteil an Korkstaub führen. Das Korkschrösser darf im geschlossenen Zustand 16 mm Durchmesser nicht unterschreiten.</p>
4	<b>Korkmaschine</b> 	<p>Zur Vermeidung von unerwünschtem Korkstaub sollten folgende Teile der Korkmaschine vor der Abfüllung sorgfältig überprüft werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Korktrichter mit beweglichen Teilen auf scharfe Kanten und mechanische Beschädigungen</li> <li>• Korkfallrohr auf scharfe Kanten und mechanische Beschädigungen</li> <li>• Korkschrösser (siehe Punkt 3)</li> <li>• Korkschrösserheizung (maximale Temperatur 80°C)</li> <li>• Zentriertulpe und Korkstößel auf Passgenauigkeit und exakte Zentrierung</li> <li>• Flaschenführung passend zur Flaschenform</li> </ul> <p>Eine optimale Zentrierung der Flasche unter dem Korkschrösser sorgt für einen sauberen und geraden Sitz des Natursektorkorkens im Flaschenhals.</p> <p>Die Verkorkungstiefe bei Sektorkorken muss 22-24mm betragen.</p>
5	<b>Füllhöhe</b> 	<p>Bei der Abfüllung ist unbedingt darauf zu achten, dass - bei Einhaltung des Nennvolumens - in den Flaschen ein Leerraum zwischen Sekttoberfläche und Kork bleibt.</p> <p>Dieser Freiraum ist zum Abpuffern der Volumenvergrößerung (Dilatation) des Sektes bei Erwärmung notwendig, die sonst zum "Schieben", d.h. zu Undichtigkeiten der Flaschen führt.</p> <p>Ein Leerraum von 10 mm - entspricht nur ca. 3 ml Volumen. Ein Anwärmen der Sekte auf 20°C Fülltemperatur verringert die mögliche Temperaturspanne zwischen Füll- und Lagertemperatur und damit das Risiko einer zu starken Volumenvergrößerung.</p>
6	<b>Innendruck</b>	<p>Der Flascheninnendruck sollte bei jeder Füllung kontrolliert werden. Dies gilt auch beim Einsatz einer Vakuumeinrichtung, um deren Funktion zu überprüfen. Die notwendige Flaschenstandzeit nach dem Verkorken ist abhängig vom Flascheninnendruck.</p>
7	<b>Legen oder Kopfstellen der Flaschen</b> 	<p>Flaschen nicht direkt nach dem Verschließen umlegen, damit der Korken seine Form (Pilzform) zurückgewinnen kann, im Idealfall eine stehende Lagerung von 24 Stunden nach dem Verkorken. Bei funktionierenden druckreduzierenden Maßnahmen (CO<sub>2</sub>-Überlagerung, Vakuumeinrichtung) ist eine stehende Lagerung von 5 Minuten ausreichend.</p> <p>Standard-Agglorkorken sind nur für stehende Lagerung für eine Lagerzeit bis 12 Monate geeignet.</p>
8	<b>Lagerung und Transport der Flaschenweine</b>	<p>Große Temperaturschwankungen bei der Lagerung und beim Transport der Sektflaschen sind zu vermeiden. Die bei Temperaturschwankungen auftretenden Volumenänderungen können zu Korkschiebern und Ausläufern führen.</p>