



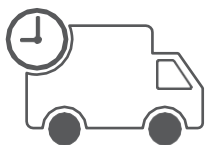
**MASILVA**  
WEARECORK

## EINE CHECKLISTE FÜR WEINKELLEREIEN VERWENDUNG VON KORKSTOPFEN

### AUSWAHL UND LAGERUNG VON KORKSTOPFEN



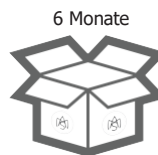
MASILVA kann aus dem Volumen (V) des Halses Ihrer Flasche den erforderlichen Durchmesser des Korkstopfens berechnen.



Bestellen Sie Ihre Korkstopfen für den sofortigen oder schnellen Einsatz.



An einem gut belüfteten Ort mit kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit lagern.

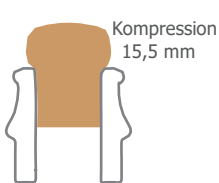


Die Korkstopfen maximal sechs Monate lang lagern.



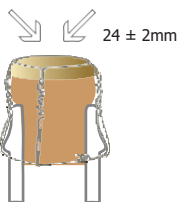
Keine Chargen/verschiedene Lieferanten mischen.

### VERKORKEN



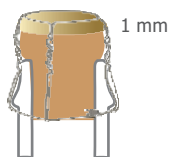
Kompression  
15,5 mm

Stellen Sie sicher, dass der Korkstopfen zu einem Durchmesser von 15,5 mm + 0,2/-0,3 (Hals 29) und 14,5 mm 0,2/-0,3 zusammengedrückt wird. (Flaschenhals 26).



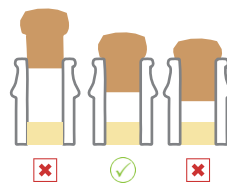
24 ± 2 mm

Stellen Sie sicher, dass der Einsatz nach dem Anbringen des Muselet 24 ± 2 mm beträgt.

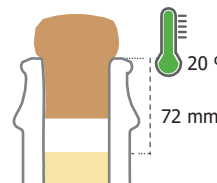


1 mm

Durch die Anbringung der Metallkappe/des Drahtkorbs sollte der Stopfen nicht mehr als 1 mm hineingedrückt werden.



Einsätze < 22 mm Gefahr von Leckage und explosivem Entkorken. Einsätze > 26 mm schwer zu entkorken.



20 °C

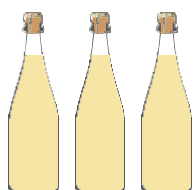
72 mm

Bei 20 °C sollte der Füllstand einen Abstand von 72 mm zum oberen Ende des Flaschenhalses haben.



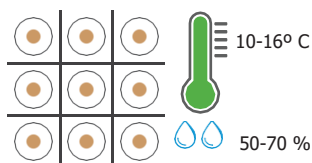
Stellen Sie sicher, dass die Einheit Korkstopfen/Kapsel vollständig trocken ist, um Schimmel zu vermeiden.

### LAGERUNG UND TRANSPORT DES WEINS



5-10 Min.

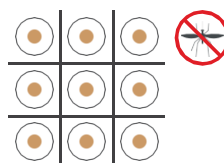
Halten Sie die Flasche nach dem Abfüllen mindestens 5-10 Minuten in aufrechter Position.



10-16 °C

50-70 %

Die idealen Bedingungen für die Lagerung der Flasche sind 10-16 °C bei einer Luftfeuchtigkeit von 50-70 %.



Halten Sie den Keller von Schädlingsbefall frei.

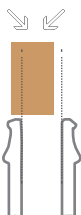


Der Wein muss unter kontrollierten Feuchtigkeits- und Temperaturbedingungen transportiert werden.

### WARTUNG DER VERKORKUNGSANLAGE



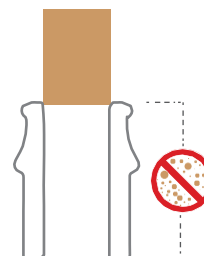
Halten Sie die Korkbacken frei von Scharten und Verschleißerscheinungen.



Achten Sie auf die korrekte Ausrichtung von Stößel und Zentrierkonus.



Achten Sie auf die ordnungsgemäße Funktion der Verkorkungsmaschine, insbesondere bei der Kompression.



Reinigen Sie regelmäßig alle Oberflächen, die mit dem Korkstopfen in Berührung kommen, um eine äußerlich entstehende Verunreinigung der Weine zu vermeiden.

Ausführlichere Informationen finden Sie im Guide Nr. 3 der Cetie (NF H35 029)

SETKORKEN