

STOCCAGGIO DEI CARTONI

- Mantenere i cartoni di tappi in ambienti puliti, freschi e secchi (idealmente con temperature tra 10°C e 25°C e umidità tra 40% e 70%).
- Proteggere dal sole, da fonti di calore dirette o freddo eccessivo.
- Evitare il contatto con liquidi o con odori estranei.
- Aprire solo prima dell'uso.
- Leggere attentamente le istruzioni prima dell'utilizzo.

ISTRUZIONI D'USO DEI TAPPI

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

- Conservare i sacchi contenenti i tappi a temperatura compresa tra 10°C e 25°C ad umidità ambiente.
- In caso di stoccaggio dei cartoni in condizioni diverse da quelle previste, si consiglia un condizionamento dei prodotti di almeno 24 ore alle condizioni consigliate.
- Proteggere sempre dal gelo, da fonti di calore e dai raggi diretti del sole.
- Depositare in un luogo pulito e asciutto senza alcun contatto con liquidi e odori estranei.
- Aprire i sacchi di plastica solamente prima dell'utilizzo.
- Risigillare in caso di utilizzo parziale.

RACCOMANDAZIONI PER L'IMBOTTIGLIAMENTO

- Temperatura di utilizzo consigliata tra 10°C e 25°C.
- Prima dell'immissione dei tappi nel ciclo di lavorazione, devono essere eliminate dalla tappatrice tutte le impurità delle lavorazioni precedenti.
- Per evitare di danneggiare i tappi si consiglia l'utilizzo di tappatori a quattro ganasce.
- Diametro di compressione ideale: 16 mm.
- Diametro di compressione minima: 15,5 mm.
- Le parti mobili del sistema di chiusura non devono danneggiare la superficie dei tappi.
- Le ganasce della tappatrice devono essere tenute possibilmente asciutte.
- In caso di utilizzo di ganasce riscaldate, informare la Colombin & Figlio S.p.A. al momento dell'ordine.
- In ogni caso non superare mai i 60°C di temperatura delle ganasce.
- Al momento della tappatura la bottiglia deve essere posizionata correttamente nel cono di centratura.
- Il pistone di inserimento deve essere centrato e diritto.
- Se la temperatura del vino al momento dell'imbottigliamento è minore di 15°C, deve essere fatta un'adeguata regolazione del livello di riempimento che consenta l'espansione del vino al raggiungimento della temperatura ambiente.

Osservazione: con un aumento di temperatura di 1°C, il vino espande di 0,3 ml/litro. La camera d'aria diminuisce di circa 1 mm riducendo lo spazio interno nella bottiglia.

- Si consiglia una camera d'aria compresa tra 16 e 20 mm.
- Vengono consigliati impianti d'imbottigliamento con pre-evacuazione o a saturazione con anidride carbonica.
- In caso di assenza di saturazione o depressione, si raccomanda di mantenere le bottiglie in piedi per almeno 24 ore dopo la tappatura
- Per evitare un contatto tra il liquido e il tappo, il movimento delle bottiglie dall'imbottigliamento alla tappatura deve avvenire con la massima cautela e senza scossoni per evitare di bagnare il collo della bottiglia.
- In caso di pastorizzazione del vino, informare la Colombin & Figlio S.p.A. al momento dell'ordine.
- Si consiglia la pulizia del sistema di chiusura alla fine di ogni riempimento.