

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-it@vinventions.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, puliti, 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).

- La data limite di utilizzazione dei tappi è indicata sull'etichetta del sacchetto.
- Se imballo in big boxes: max 3 big boxes/bancale 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'imboccatura 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.

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.

NOMACORC CLOSURES BOTTLING GUIDELINES



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 (afometro).

LIVELLO E TEMPERATURA DI RIEMPIMENTO

È necessario rispettare il livello di riempimento raccomandato dal produttore della bottiglia. Tale livello di riempimento teorico è spesso fissato a 55 mm, 63 mm o 70 mm per un vino a una temperatura di 20°C. La misurazione viene effettuata a partire dal bordo superiore della bottiglia e di solito è indicata sul fondo della stessa.

- I livelli di riempimento raccomandati dai produttori delle bottiglie si riferiscono sempre a un vino a una temperatura di 20°C (68°F). Pertanto, se il vino deve essere imbottigliato a una temperatura inferiore o superiore a 20°C (68°F), sarà opportuno regolare i livelli di riempimento per consentire un'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.

DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo la tappatura, le bottiglie dovrebbero essere idealmente conservate in un luogo fresco, pulito, asciutto, inodore e ventilato, preferibilmente a una temperatura compresa tra 10°C (50°F) e 25°C (77°F).

Questo è un estratto delle 'Nomacorc_Closures Bottling Guidelines' di Vinventions.
Le informazioni sono state elaborate e rese disponibili da Max Baldinger AG. Marzo 2023

Baldinger
seit 1951