The original

Uso intelligente

RACCOMANDAZIONI PER LE CANTINE

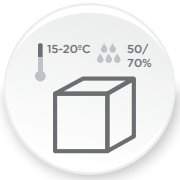
Scelta del tappo e loro conservazione

Portocork può suggerire la misura del tappo dalla misurazione del profilo interno della bottiglia.

Per un vino con un alta percentuale di CO_2 è preferibile usare un tappo con diametro superiore.

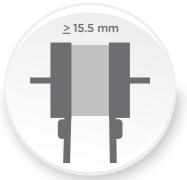
Tappi più lunghi possono contribuire a conservare più a lungo alcuni tipi di bottiglie di vino.

Vi consigliamo di ordinare i tappi per un uso immediato o in tempi brevi.



Conservate i tappi nel loro imballaggio, in un luogo ben ventilato, privo di odori sgradevoli, con temperatura e umidità controllata.

Come inserire i tappi

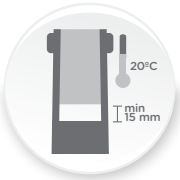


Assicuratevi che la compressione del tappo avvenga lentamente e che il diametro non sia inferiore a 15.5 mm.

Assicuratevi che l'inserimento del tappo sa il più rapido possibile.

Nei colli di bottiglia standard, il tappo dovrebbe essere inserito a livello del "raso bocca"

Togliere il più possibile l'umidità all'interno del collo della bottiglia.



A 20°C ci dovrà essere uno spazio di almeno 15 mm tra il tappo e il vino.

L'imbottigliamento sottovuoto, o il flusso di CO_2, riducono le pressioni interne.

Manutenzione dell'attrezzatura per l'imbottigliamento

Fate in modo che le ganasce dell'imbottigliatrice non si scheggino e non si usurino.

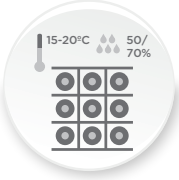
Accertatevi che vi sia perfetto allineamento tra lo stantuffo e l'anello di alloggiamento.

Assicuratevi che la tappatrice operi scorrevolmente, soprattutto durante la fase di compressione.

Pulite regolarmente tutte le superfici che vanno a contatto del tappo, con prodotti privi di cloro.

Conservazione e trasporto del vino

Dopo l'imbottigliamento, tenete il vino in posizione verticale per almeno 5 o 10 minuti.



La conservazione ideale delle bottiglie si ha ad una temperatura di 15-20°C e ad un'umidità del 50-70%.

Abbiate cura che nelle celle di conservazione non si annidino insetti o parassiti.

Le bottiglie dovrebbero essere trasportate in posizione verticale.