

J·VIGAS

1887

REQUISITS D'EMMAGATZEMATGE

1. Comprovar l'estat d'embalatges i contenidors
2. Temperatura magatzem: 15 - 25 ° C
Humitat magatzem: 50 - 70 %
3. No emmagatzemar amb altres productes odorífers
4. Evitar l'exposició solar. No obrir els contenidors fins a la seva utilització.
No emmagatzemar directament sobre el terra.
5. Evitar la presència d'insectes
6. Temps màxim d'emmagatzematge: **6 mesos**

CONTROLS DE QUALITAT AL CELLER

Taps de suro natural per a vins tranquils

Norma UNE 56921 (Associació Espanyola de Normalització)
estàndard que especifica requisits per a taps de suro
(www.aenor.es)

INSTRUCCIONS D'ÚS

1. Abans d'utilitzar els taps assegurar les condicions de la sala: Humitat: 50 - 70% i temperatura 15 - 25 ° C
2. No rentar ni mullar els taps
3. Verificar les dimensions del coll intern de les ampolles
4. El coll ha d'estar el més sec possible. Evitar les vibracions de la línia d'embotellament
5. Verificar que la compressió màxima dels taps per efecte de les mordasses no sigui superior al 33%
6. Introduir el tap arran de l'embocadura
7. Tapar assegurant la verticalitat del tap
8. Respectar el nivell de llenado, mantenint la càmera d'aire suficient per a permetre una dilatació del vi
9. No aplicar la càpsula sobre un tap que estigui humit o moll
10. Respectar un temps mínim de 5 minuts abans de tombar l'ampolla