

J·VIGAS

1887

REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO

1. Comprobar el estado de embalajes y contenedores
2. Temperatura almacén: 15 - 25 ° C
Humedad almacén: 50 - 70 %
3. No almacenar junto a otros productos odoríferos
4. Evitar la exposición solar. No abrir los contenedores hasta su utilización.
No almacenar directamente sobre el suelo.
5. Evitar la presencia de insectos
6. Tiempo máximo de almacenaje: **6 meses**

CONTROLES DE CALIDAD EN LA BODEGA

Tapones de corcho natural para vinos tranquilos

Norma UNE 56921 (Asociación Española de Normalización) estándar que especifica requisitos para tapones de corcho (www.aenor.es)

INSTRUCCIONES DE USO

1. Antes de utilizar los tapones asegurar las condiciones de la sala: Humedad: 50 - 70% y temperatura 15 - 25 ° C
2. No lavar ni mojar los tapones
3. Verificar las dimensiones del cuello interno de las botellas
4. El cuello debe estar lo más seco posible. Evitar las vibraciones de la línea de embotellado
5. Verificar que la compresión máxima de los tapones por efecto de las mordazas no sea superior al 33%
6. Introducir el tapón a ras de embocadura
7. Taponar asegurando la verticalidad del tapón
8. Respetar el nivel de llenado, manteniendo la cámara de aire suficiente para permitir una dilatación del vino
9. No aplicar la cápsula sobre un tapón que esté humedo o mojado
10. Respetar un tiempo mínimo de 5 minutos antes de acostar la botella