



# L'uso intelligente dei tappi Istruzione per le cantine

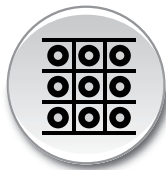
## Scelta dei tappi e loro conservazione



Portocork può valutare il diametro del tappo necessario dal volume del collo della bottiglia.



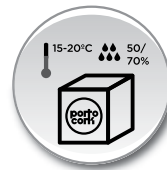
Per un vino con un'alta percentuale di CO<sub>2</sub> è preferibile usare un tappo con diametro superiore al normale.



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

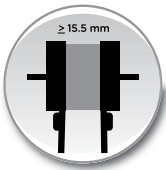


Vi consigliamo di ordinare i tappi che userete subito o in tempi brevi.



Conservate i tappi in un luogo ben ventilato privo di odori sgradevoli controllando la temperatura e l'umidità.

## Come inserire i tappi



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



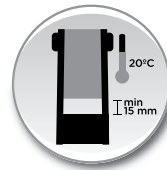
Per un vino con un'alta percentuale di CO<sub>2</sub> è preferibile usare un tappo con diametro superiore al normale.



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



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



A 20°C, ci dovrebbe essere uno spazio di almeno 15mm.

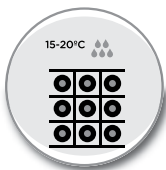


L'imbottigliamento sottovuoto o il flusso di CO<sub>2</sub> riducono le pressioni interne.

## Conservazione e trasporto del vino



Dopo l'imbottigliamento, tenete le bottiglie 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.

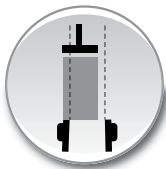


Le bottiglie dovrebbero essere trasportate in posizione verticale.

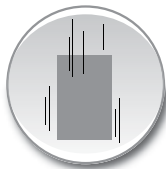
## Manutenzione dell'attrezzatura per l'imbottigliamento



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.