



[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)

Комплексные технологические решения в виноделии

## Успешный розлив с инновационной пробкой Номакорк

Рекомендации по применению и розливу



NOMACORC

[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РОЗЛИВУ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРОБОК НОМАКОРК

Следуя этим простым рекомендациям, вы обеспечите успешное хранение и реализацию разлитых бутылок, закупоренных с применением пробок от Номакорк при условии строгого следования всем другим рекомендациям от поставщиков бутылок и производителей оборудования розлива и закупорки.

Адаптации закупорочных средств под конкретные нужды являются зоной ответственности завода, осуществляющего розлива, тем не менее, представители Номакорк в Вашей стране доступны для дополнительного консультирования и оказания помощи в устранении проблем по электронной почте и телефонам на нашем сайте [www.enogrup.com](http://www.enogrup.com).

### ХРАНЕНИЕ ПРОБОК НОМАКОРК

- Если пробки предполагается хранить в течение некоторого времени перед использованием, пожалуйста, убедитесь, что процесс происходит в сухом, проветриваемом помещении без посторонних запахов, желательно при температуре от 10°C до 30°C.



Избегайте любого контакта с химическими реактивами, пестицидами, фунгицидами, мощно-дезинфицирующими средствами на основе хлора и обработанными деревянными конструкциями (особенно с использованием галофенолов).

- Каждый мешок с пробками должен быть открыт только перед непосредственным применением в розливе.
- Открытые мешки должны быть использованы немедленно и полностью.
- Неиспользованные мешки с пробками не рекомендуется хранить более 12 месяцев с даты производства.
- Коробки с пробкой: не допускается штабелирование более, чем в 3 яруса.

### БУТЫЛКИ ДЛЯ ПРОБОК НОМАКОРК

- Решения Номакорк разработаны и лучше всего подходят для бутылок, изготовленных по стандартам CETIE (<https://www.cetie.org/en/>) и GPI.
- Бутылки из разных партий должны быть идентичными, чтобы обеспечить успешный процесс розлива.
- Венчик и горлышко бутылки должны быть безупречно чистыми и сухими.
- Использование оборотных и вторичных бутылок с пробками Номакорк не рекомендуется.

## НАСТРОЙКА УКУПОРЧНЫХ МАШИН ДЛЯ РАБОТЫ С ПРОБКАМИ НОМАКОРК

- Любая типовая, хорошо обслуживаемая машина, может быть использована для пробок Номакорк. Особые настройки обычно не требуются.
- Пробки Номакорк показывают лучшее качество укупорки при использовании 4-сегментных укупорочных замков.
- Техническое состояние укупорочных замков должно инспектироваться перед розливом и в процессе бутелирования. Следите за хорошим прилеганием соединений на краях, без эффекта "клюва попугая", отсутствием зазубрин на краях сегментов и отсутствием канавок на поверхностях сегментов.
- Укупорочные механизмы с нагревом не следует использовать с пробками Номакорк.
- Центрирование укупорочного механизма, пробки и бутылочного горлышка критически важно для качественного укупоривания и предотвращения различного рода повреждений укупорочной машины и пробок.
- Для достижения оптимальных механических и эстетических характеристик пробок Номакорк, рекомендуется настроить сегменты укупорочной машины под диаметр сжатия между 15,5 и 16,0 мм.
- Пожалуйста, обратитесь к производителю вашего оборудования для уточнения заводских значений диаметра сжатия. Иногда, в условиях работы при низкой температуре, может быть полезно увеличить диаметр сжатия до 16,5 мм.
- Ручные укупорочные машины могут использоваться для пробок Номакорк. Однако, процесс следует проводить с особой осторожностью и Номакорк рекомендует проводить предварительное тестирование с целью убедиться, что укупорочные сегменты не повреждают пробки.



Пожалуйста, свяжитесь с представителями Номакорк для получения дополнительной информации.

## ПРОЦЕСС РОЗЛИВА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОБОК НОМАКОРК

- Для контроля за укупорочными механизмами, снимите с конвейера несколько бутылок в начале розлива и проверьте пробки из них на наличие перегибов, складок и порезов.
- Номакорк рекомендует углубление пробки под торцом венчика бутылки не более 1,0 мм.

## ДАВЛЕНИЕ В НАДВИННОМ ПРОСТРАНСТВЕ ПОД ПРОБКАМИ НОМАКОРК (подушка)

- При укупоривании под вакуумом давление в надвинном пространстве приблизительно через 10 минут после розлива должно составлять от -0,3 бар (-4,35 psi) до +0,3 бар (+4,35 psi).
- Ручные измерения сквозь пробку в надвинном пространстве должны проводиться с помощью манометра, прикрепленного к тонкой игле (афрометра).

## УРОВЕНЬ НАЛИВА И ТЕМПЕРАТУРА

- Полнота налива должна соответствовать номинальной, обозначенной производителем бутылок при заданной температуре. Чаще всего это 55 мм, 63 мм и 70 мм при 20 °С, измеренные от торца венчика бутылки.
- Рекомендуемые поставщиками бутылок уровни налива обычно относятся к температуре вина 20°С. Таким образом, если розлив вина происходит при температуре, отличной от 20 °С, настройки уровня налива должны учитывать объемное сжатие или расширение вина.
- Пробки Номакорк следует укупоривать при температуре, близкой к комнатной (около 20 °С).
- Выбирайте длину пробок Номакорк в соответствии с уровнем налива, чтобы надвинное пространство составляло 15 мм при достижении вином температуры 20 °С для стеклянных бутылок объемом 750 мл. В случае уменьшения надвинного пространства и контакта с вином создается излишнее гидравлическое давление. Во всех случаях это давление приведет к вытеснению пробки и протеканию.
- В процессе укупоривания пробки Номакорк обычно удлиняются на 2 мм после размещения в горлышке бутылки.
- Для другой емкости бутылок, отличной от 0,75 л, пожалуйста, обратитесь к производителю бутылок за дополнительной информацией.

Больше информации – на нашем сайте – [www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)

