

- **LAGERUNG:**

Zwischenlagerung nur in **trockenen, geruchs- und staubfreien** Räumen.
Die Ideale Lagertemperatur beträgt 20°C (nicht unter 5°C und über 30°C).
Die Verschlüsse über längere Zeit keiner direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.
Nach Teilentnahmen die Beutel wieder gut verschließen.

- **WEINE:**

Verschlüsse mit Dichtscheiben sind nicht für das Verschließen von Perlweinen geeignet.
Wie alle anderen Longcaps sind auch WeinCap® M und L Verschlüsse für Stillweine. Gemäß den gesetzlichen Höchstgrenzen darf ein Stillwein nicht mehr als 2,0 g CO₂ pro Liter enthalten. Der natürliche Gehalt von Stillwein beträgt bei Raumtemperatur bereits bis zu 1,8 g CO₂ pro Liter. Bei der Auffrischung von Weinen (z.B. mit Carbofresh) ist dies zu beachten.

Für Perlweine stehen spezielle Dichteinlagen zur Verfügung.

- **FLASCHEN:**

Für die unterschiedlichen genormten Flaschenmündungen (MCA, BVS, usw.) gibt es passende Aluminium-Drehverschlüsse und die entsprechenden Anrollköpfe.
Flaschen, Verschlüsse und Anrollköpfe unterschiedlichen Typs sind nicht kombinierbar!
Die verwendeten Flaschen müssen den gültigen Normen bzw. technischen Dokumentationsblättern von DIN oder CE.T.I.E. entsprechen! Für die BVS Flasche („Longcap“) gilt derzeit noch das Technische Dokumentationsblatt GME 30.13 experimental.
Die Gewinde müssen sauber und unbeschädigt sein (**Achtung bei gespülten Flaschen!**).
Einige MCA-Flaschen erlauben unter Umständen kein korrektes Anrollen von 28x44 mm Verschlüssen.

- **VERSCHLIEßANLAGE:**

Flaschen verschiedener Hersteller bzw. verschiedener Produktionsstandorte des gleichen Herstellers können sich unterscheiden und Anpassungen des Anrollkopfes erfordern.

Die **Verschließanlage muss zu jedem Zeitpunkt der Verarbeitung in technisch einwandfreiem Zustand** sein, um ein problemloses Anrollen und den korrekten Sitz des Verschlusses sicherzustellen und um Beschädigungen von Verschluss und Flasche zu vermeiden.

Folgende Punkte immer beachten:

- Anrollkopf, Verschluss und Flasche sind aufeinander abgestimmt;
- Plunger, Kopfdruck, Tiefziehung, Seitendruck, Position/Radius der Rollen sind auf den jeweiligen Verschluss abgestimmt;
- Rollen und andere bewegliche Teile sind nicht abgenutzt oder ausgeschlagen und immer frei beweglich.

Orientierungswerte für die Verarbeitung finden Sie in den WeinCap® Spezifikationen (bitte anfordern).

Während der Verarbeitung sollten verschlossene Flaschen regelmäßig überprüft werden.

Nach einem Flaschenbruch ist der Anrollkopf sorgfältig auf Glassplitter zu untersuchen, gegebenenfalls zu reinigen und vor der Fortsetzung der Arbeit auf seine volle Funktionsfähigkeit zu prüfen.

- **FLASCHENLAGERUNG:**

Werden Flaschen in Gitterboxen gelegt, dürfen die Verschlüsse nicht angeschlagen werden, da dies zur Undichtigkeit führen kann.

Die **Füllhöhe** muss auch bei der Verwendung von Aluminium-Drehverschlüssen grundsätzlich korrekt eingestellt werden. Der optimale Gasraum zwischen Verschluss und Wein ist in

der Regel auf der Flasche angegeben (siehe auch unten).
 Abhängig von der **Abfülltemperatur** ist die **Wärmeausdehnung** des jeweiligen Weines zu berücksichtigen und die Füllhöhe unbedingt entsprechend anzupassen.
 Nach dem Verschließen dürfen die Flaschen keinen großen Temperaturschwankungen ausgesetzt werden.

Sollten bei der Verarbeitung von WeinCap® Probleme auftreten, so überprüfen Sie im ersten Schritt bitte folgende Punkte:

- **Die Verschlüsse rutschen nicht über die Flaschenmündung:**
 Entsprechen die Maße der Flaschenmündung der Norm?
- **Das Metall des Verschlusses reißt im Bereich der Rollen auf:**
 Sind Position und Anrolldruck korrekt eingestellt?
- **Der Verschluss zeigt Schleifspuren bzw. punktuelle Beschädigungen:**
 Hat der Anrollkopf zu viel Spiel?
- **Das Metall reißt im Bereich der Tiefziehung auf:**
 Ist der Plunger scharfkantig?
- **Flaschen laufen aus:** Sind Kopfdruck durch den Plunger und Tiefziehung korrekt?
- **Das Gewinde wird nicht korrekt angeformt / der Verschluss überdreht beim Öffnen / Öffnungsdrehmoment zu hoch:**
 Passen Flasche, Verschluss und Anrollkopf zusammen?
 Sind die Position und der Druck der Rollen in Ordnung?
 Haben die Rollen ein wahrnehmbares Spiel?
 Sind die Rollen leicht frei drehbar?
- **Sind bei Problemen immer wieder Flaschen der gleichen Formnummer betroffen** (siehe Bild)?

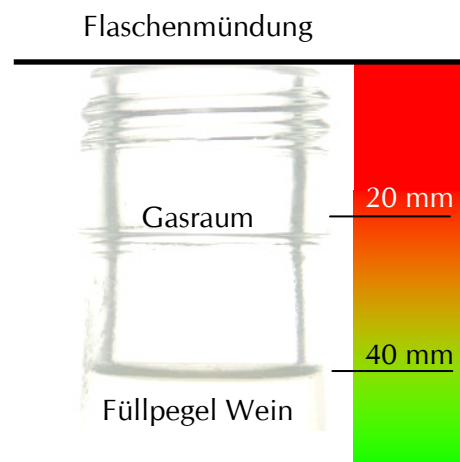


Hilfsmittel zur schnellen Überprüfung eines ausreichenden Gasraums

Ein zu geringer Abstand zwischen der unteren Dichtfläche eines Verschlusses und dem Pegel des Weines, führt bei Erwärmung der Flasche zu einem hohen Überdruck!
 Die **Wärmeausdehnung** von Wein beträgt 0,2 – 0,4 ml pro Grad Celsius, was einem Anstieg des Füllstandes von 1 – 2 mm pro Grad Celsius Erwärmung entspricht.
 Besonders BVS Flaschen und ihre Verschlüsse („Longcap“) sind nur begrenzt druckfest.
 In der Regel ist die Füllhöhe bei Nennvolumen auf der Flasche angegeben.
 Sollte dies nicht der Fall sein, so empfehlen wir aus technischen Gründen eine Füllhöhe von ≥40 mm.
 Sollte diese Füllhöhe wegen eines zu geringen Volumens der Flasche nicht einzuhalten sein, so nehmen Sie bitte Kontakt mit uns oder Ihrem Flaschenlieferanten auf.

Halten Sie die Flasche wie abgebildet an die Skalierung.

Der Füllpegel des Weins muss im grünen Bereich liegen.



Bei Nichtbeachtung der Verarbeitungshinweise kann keine Haftung übernommen werden.