



Guía para el correcto uso de SUPERCAP

1_Extraer SUPERCAP® del saco protector de polietileno y cargar la máquina embotelladora, (evitar el contacto de SUPERCAP® con polvo, efectuar esta operación poco antes de empezar el embotellado).

2_Verificar la correcta regulación de las mordazas de la máquina embotelladora, dejando pasar algunos tapones a prueba. Los tapones no deben presentar en la superficie las ralladuras que podrían ser la causa de una desalineación de las mordazas.

3_Se recomienda mantener el nivel de llenado en el mínimo nivel aconsejado por la normativa.

4_IMPORTANTE!! En el caso del embotellado a temperatura inferior a los 20°C, es necesario calcular el exacto nivel de llenado, teniendo en cuenta el hecho de que el volumen del vino en la botella crece con el aumento de la temperatura.

5_SUPERCAP® tiene un retorno elástico mayor y de más alta impermeabilidad hacia el oxígeno en comparación con los tapones tradicionales;

esto resulta muy útil en:

- _ sellado de las botellas en un tiempo más breve;
- _ menor oxidación del vino, envejecimiento constante entre una botella y otra;

_Mayor presión en el interior del cuello de la botella, debido a la menor salida del aire, tanto durante la introducción del tapón, como durante el incremento del nivel de llenado al variar la temperatura del vino; este fenómeno puede causar el levantamiento del tapón en la boca de la botella, especialmente si el nivel de llenado no ha sido bien calculado (ver pto.7). De todos modos se recomienda no someter las botellas a cambios notables de temperatura en las próximas 48-72 horas después del embotellado.

_ Mayor cantidad de oxígeno entre el tapón y el nivel del vino. Este fenómeno en los primeros 6 meses de vida del vino en la botella, puede reducir la concentración de SO₂ entre un 25 y un 30% respecto a los valores iniciales. Podría manifestarse un envejecimiento precoz debido a la baja potencia antioxidante del SO₂ libre que cae a los niveles mínimos. Se aconseja aumentar la concentración inicial de SO₂ para equilibrar esta disminución provocada por el oxígeno que se ha quedado en el cuello de la botella..

6_ SUPERCAP® no se altera con el tiempo, manteniendo constante la fuerza necesaria para destapar las botellas.

7_SUPERCAP® está libre de agresiones parásitas y moho, NO ALTERA EL SABOR DEL VINO.