

INTRODUCCIÓN

Dada la variabilidad de las tipologías de los vinos, los procesos de producción y de embotellado, el tapón SUPERCAP® debe ser utilizado después de haber testado cuidadosamente el producto y obtenido los resultados deseados. La información suscrita a continuación es el resultado de la experiencia madurada de Supercap Srl. Las bodegas pueden modificar los parámetros, sugeridos como guía, para adecuarlos al vino elaborado, a la maquinaria a utilizar, al clima y a las condiciones de almacenaje/embotellado/movimiento del mismo.

ALMACENAJE Y CONSERVACION

1_ Los tapones SUPERCAP® C son embalados en atmosfera de CO2 en el interior de las bolsas de Polietileno termosoldadas.

Mantener el embalaje sellado hasta el momento de su utilizacion. Conservar los tapones a una temperatura comprendida entre los 12° C y 28° C en un lugar limpio, seco y lejos de productos de corcho natural.

2_ El lote de productos SUPERCAP® C debe ser utilizado antes de la fecha de caducidad indicada en la etiqueta de cada caja (USE BEFORE: dd-mm-aaaa). Superada la fecha de caducidad y en acuerdo con Supercap Srl, el material puede ser re-enviado al distribuidor mas cercano a usted, para ser verificado y en caso necesario, devuelto para actualizar las especificaciones tecnicas. Contactar con nuestras oficinas.

3_ Las bolsas parcialmente utilizadas debe ser selladas y conservadas en su lugar de almacenaje (Ver punto 1)

VERIFICACION Y REGULACIÓN DE LA LINEA DE EMBOTELLADO

4_ Antes de iniciar la operacion de embotellado, verificar las normativas vigentes, las especificaciones y los consejos de utilizacion del fabricante de las botellas de vidrio

5_ Verificar el nivel de llenado en conformidad con el valor aconsejado, presente en la parte inferior de las mismas botellas.

6_ Las partes de la maquina embotelladora en contacto con el tapon SUPERCAP® C, deben ser limpiadas cuidadosamente, con el fin de eliminar cualquier residuo de polvo de corcho.

7_ Se aconseja una manutencion periodica de las mordazas de la embotelladora que si estan desalineadas o dañadas, pueden provocar ralladuras sobre la superficie del tapon

8_ SUPERCAP® C ha sido diseñado para facilitar la operacion de embotellado. Se presenta de forma simetrica antes del embotellado, no es necesario un orientador en la fase de alimentacion, y asume la forma caracteristica de "hongo" despues de su aplicacion en la botella.

P.D. En el caso de utilizar SUPERCAP® C1 con un solo lado biselado, "Monodireccional", se debera emplear un orientador comun antes de la tapadora.

9_ Verificar que la altura de las mordazas no sea inferior a 45 mm

Haciendo pasar un SUPERCAP® C en la tapadora sin botella, y verificar que en fase de compresion el tapon no sale por la parte inferior de las mordazas. Si SUPERCAP® C no queda retenido en las mordazas, contactar con nuestras oficinas.

LAS MORDAZAS DEBEN CONTROLARSE PERIODICAMENTE ASEGURANDOSE DEL BUEN FUNCIONAMIENTO.

10_ Verificar que el diametro del empujador no sea inferior a 13,5 mm

11_ Controlar la axialidad del empujador con el cierre de las mordazas y verificar que este centrado don la base del tapon SUPERCAP® C.

NIVELES DE LLENADO

ACONSEJAMOS EL EMPLEO DE MAQUINAS EMBOTELLADORAS QUE CREAN EL VACIO EN EL CUELLO DE LA BOTELLA, UTILIZANDO EL SISTEMA DE DEPRESION.

12_ Ajustar el depresor de modo que sea posible mantener la presión en la parte interna del cuello de la botella a 0,4 bar a 20°C.

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

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.

13_ Cuando es posible, aconsejamos efectuar la filtración algunos días antes del embotellado y dejar asentar el vino con las temperaturas más cercanas a 20°C, para evitar variaciones en los niveles de llenado.

SOLO SI NO SE DISPONE DE EMBOTELLADORA CON EL SISTEMA DE DEPRESION, SE ACONSEJAN LAS SIGUIENTES PRECAUCIONES.

14_ 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:

15_ sellado de las botellas en un tiempo más breve;

16_ menor oxidación del vino, envejecimiento constante entre una botella y otra;

17_ 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.

18_ 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.

ALMACENAMIENTO DE LAS BOTELLAS

19_ Después del embotellado se pueden poner las botellas sin diferenciarlas en posición:

horizontales, ningún problema de fugas indeseables;

verticales, sin necesidad de humedecer SUPERCAP®.

20_ SUPERCAP® llega a su punto óptimo después de 48-72 horas al embotellado. Recordamos no someter a las botellas a cambios notables de temperatura.

21_ SUPERCAP® no se altera con el tiempo, manteniendo constante la fuerza necesaria para destapar las botellas.

22_ SUPERCAP® está libre de agresiones parásitas y moho, NO ALTERA EL SABOR DEL VINO.