

Nomacorc Closures Bottling Guidelines

Following these simple guidelines, successful bottling with Nomacorc closures should be achieved provided there is adherence to all other recommendations on bottling conditions from the glass suppliers and equipment manufacturers. Adaptations to fit specific needs are the responsibility of the bottler; however, Nomacorc representatives are available for additional guidance and troubleshooting by emailing us at info@nomacorc.com or calling us in the United States at +1 (919)460-2200 or in Europe at (+32) 87-63-88-20.

Storage of Nomacorc Closures

- If these closures are to be stored on site for a period of time prior to use, please ensure they are kept in a cool, dry, odor-free and ventilated room, preferably between the temperatures of 10°C (50°F) and 30°C (86°F). Avoid any contact with chemicals, pesticides, fungicides, chlorine-based sanitary products and treated wooden structures (most especially those treated with halophenols).
- For storage after bottling, make sure the bottles are kept in a cool, clean, dry place, free from odours, with plenty of ventilation, and preferably at a temperature between 10°C (50°F) and 20°C (68°F).
- Each bag of closures should be opened directly before bottling.
- Open bags should be used immediately and completely.
- For the storage of extra bags of closures, we recommend a maximum of 12 months after production date.

The Bottles used with Nomacorc

- Nomacorc products are designed to work best with bottles according to the CEFTE or GPI standards.
- Bottles from different lots should be uniform to ensure a successful filling run.
- The bottle mouth and neck should be thoroughly cleaned and dry.
- Recycled bottles are not recommended with Nomacorc closures.

The Set-Up of Corking Equipment used with Nomacorc

- Any standard, well-maintained corking machine may be used with Nomacorc. Special settings are not typically required.
- Nomacorc perform best on four-jaw corking head.
- The condition of the corking jaws should be inspected prior to and during use. Look for a good fitting joint at the edges, without "parrot mouth", and the absence of nicks on the edges of the jaws and the absence of grooves in the ellipse of the jaws.
- Heated clamps should not be used with Nomacorc closures.
- Centering of the cork plunger, the closure and the bottle neck is critical to ensure proper seals and prevent any damage to the corking equipment or closures.
- To maintain optimum mechanical and aesthetic performance, the recommended compression diameter settings on the corking jaws for Nomacorc closures are between 15.5 mm and 16.0 mm. Please refer to your equipment manufacturer to identify your default factory settings for the compression diameters. In certain low temperature conditions, it may be helpful to adjust the compression diameter up to 16.5 mm.

- Manual corking machines may be used with Nomacorc closures. However, extreme care must be used and Nomacorc recommends testing to ensure the jaws do not damage the closures. Please contact Nomacorc for more information.

The Bottling Process used with Nomacorc

- Before the jaws during the run, remove several bottles from the conveyor after the run has begun and check for any flipping, creasing or cuts.
- Nomacorc recommends a maximum insertion of 1.0mm below the top of the bottle.

Ullage Pressure and Nomacorc

- When closing bottles under vacuum, monitor the pressure in the ullage (headspace) approximately ten minutes after bottling to ensure it is between -0.3 bar (-4.35 psi) and +0.3 bar (+4.35 psi).
- Manual measurements through the closure into the headspace should be made with a pressure gauge attached to a thin needle (anometer).

Filling Height and Temperature

- Fill levels should comply with the bottle manufacturer's designated fill height and wine temperature, which is usually indicated at the bottom of the bottle. This is often either 55 mm, 63 mm, or 70 mm as filled at 20°C (68°F) measured from the very top rim of the bottle.
- Recommended fill heights provided by the bottle suppliers always refer to a wine temperature of 20°C (68°F). Therefore, if the wines to be filled at temperatures other than 20°C (68°F), fill height adjustments must be made to account for eventual expansion of the wine.
- The Nomacorc closures should be inserted into the bottles under similar room temperatures (close to 20°C (68°F)).
- Choose a Nomacorc length that, according to the fill height, will allow a minimum ullage (headspace) of 15mm at a wine temperature of 20°C (68°F) for a 750 ml glass wine bottle. The expansion curves show the approximate temperature to which the wine will contact the stopper and will apply a hydraulic pressure. In all cases, this pressure will result in movement of the closure and/or leakage.
- During the insertion process, Nomacorc closures typically elongate an average of 2 mm after inserted into the bottle.
- For other capacity than 0.75 litre, please refer to the bottle manufacturer's information.

Richtlinien für die Flaschenabfüllung mit Nomacorc-Verschläüssen

Wenn Sie diese einfachen Richtlinien und die Abfüllbedingungen des Flaschenlieferanten und Anlagenerstellers befolgen, erzielen Sie bei der Abfüllung mit Nomacorc die besten Ergebnisse. Anpassungen aufgrund von Sonderanforderungen liegen in der Verantwortung des Abfüllers. Die Mitarbeiter von Nomacorc stehen Ihnen gerne für weiteren Rat und Problemlösungen zur Verfügung. Sie können per E-Mail an info@nomacorc.com oder telefonisch unter den Rufnummern (+1)919-460-2200 (USA) oder (+32) 87-63-88-20 (Europa) mit uns Kontakt aufnehmen.

Lagerung der Nomacorc-Verschläüsse

- Falls die Verschläüsse vor der Verwendung für längere Zeit am Abfüllort gelagert werden, so achten Sie darauf, diese in einem kühlen, trockenen, geruchsfreien und gut belüfteten Raum bei einer Temperatur zwischen 10°C und 30°C aufzubewahren. Jeder Kontakt mit Chemikalien, Pestiziden, Fungiziden, chlorhaltigen Hygieneprodukten und imprägniertem (insbesondere mit Halophenolen behandeltem) Holz ist zu vermeiden.

- Bitte lagern Sie die Flaschen nach der Abfüllung an einem kühlen, sauberen, trockenen Ort, der frei von Gerüchen und gut durchlüftet ist, und an dem vorzugsweise eine Temperatur zwischen 10 °C (50 °F) und 20 °C (68 °F) herrscht.
- Die Beutel mit den Verschläüssen sind unmittelbar vor der Flaschenabfüllung zu öffnen.
- Offene Beutel müssen unverzüglich und vollständig aufgebraucht werden.
- Lagern Sie original verschlossene Beutel mit Verschläüssen nicht länger als 12 Monate ab Herstellungsdatum.

Mit Nomacorc verwendete Flaschen

- Nomacorc-Produkte eignen sich am besten für Flaschen, welche der CEFTE- oder GPI-Norm entsprechen.
- Aus unterschiedlichen Chargen, stammende Flaschen müssen einheitlich sein, um Probleme bei der Abfüllung zu vermeiden.
- Die Flaschenmündung und der Flaschenhals sind gründlich zu reinigen und zu trocknen.
- Die Verwendung von wiederverwerteten (gespülten) Flaschen mit Nomacorc-Verschläüssen sollte vermieden werden.

Einrichten der mit Nomacorc verwendeten Verkokungsmaschine

- Mit Nomacorc-Verschläüssen kann jede Art von gut insand gehaltenen Standard-Verkokungsmaschinen verwendet werden. In der Regel sind keine besonderen Einstellungen vorzunehmen.
- Die besten Ergebnisse lassen sich mit einem Verbacken-Korbschluss erzielen.
- Vor und während der Verarbeitung sind die Klemmbacken zu überprüfen. Achten Sie darauf, dass die Backen gut und ohne „Überbeis“ ineinander greifen. Außerdem dürfen keine Ausbrüche an den Kanten der Klemmbacken und keine Riefen in der Ellipse der Backen vorhanden sein.
- Verwenden Sie keine Korbschlussheizung, wenn Sie mit Nomacorc Produkten arbeiten.
- Der Verschluss und der Flaschenhals sind zentriert unterhalb des Stößels zu positionieren, damit der Verschluss korrekt in den Flaschenhals gelangt und keine Schäden an der Verkokungsmaschine oder den Verschläüssen auftreten.

N O M A C O R C C L O S U R E S B O T T L I N G S G U I D E L I N E S



NOMACORC®
THE SYMBOL OF ASSURANCE

- Für ein optimales mechanisches und ästhetisches Ergebnis wird ein Kompressionsdurchmesser der Klemmbacken von 15,5mm bis 16,0mm für Nomacorc-Verschläüsse empfohlen. Einzelheiten zur werkseitigen Einstellung des Kompressionsdurchmessers erfragen Sie beim Hersteller der Maschine.
- Wenn notwendig, so lassen sich Nomacorc-Produkte bis 16,5mm komprimieren (insbesondere bei niedrigen Umgebungstemperaturen).
- Wenn Sie manuelle Verkokungsgeräte (Handkoker) verwenden, so informieren Sie sich bitte vor der Abfüllung bei Ihrem Nomacorc-Lieferanten oder bei Nomacorc direkt über den hierfür empfohlenen Verschluss. Ein Test vor der Abfüllung ist notwendig, da es viele unterschiedliche Geräte am Markt gibt und nicht alle geeignet sind.

Verarbeitung von Nomacorc-Verschläüssen

- Um die Klemmbacken während der Abfüllung zu überprüfen, sind mehrere verkokte Flaschen vom Band zu nehmen und auf Kanten, Falten oder Kerben (welche zu einem Auslaufen führen könnten) an den Verschläüssen zu überprüfen.

- Nomacorc empfiehlt eine maximale Stophiefe von 1,0 mm unterhalb der Flaschenmündung.

Fülldruck für Nomacorc-Verschläüsse

- Überprüfen Sie bei der Vakuumverkokung von Flaschen den Druck im Kopfraum (zwischen Wein und Verschluss) etwa 10 Minuten nach der Verarbeitung. Der Druck sollte zwischen -0,3 bar (-4,35 psi) und +0,3 bar (+4,35 psi) liegen.

- Manuelle Messungen sollten durch den Verschluss im Kopfraum erfolgen. Hierzu ist ein Messstab (Aphrometer) mit einer dünnen Latex- zu verwenden.

Füllstand und Temperatur

- Der Füllstand sollte so eingestellt sein, dass er den Angaben in Bezug auf Füllstand und Weintemperatur des Flaschenherstellers entspricht, welche in der Regel am Flaschenboden zu finden sind. Meist liegt dieser Wert bei einer Weintemperatur von 20°C bei 55, 63 oder 70 mm gemessen ab dem oberen Rand der Flaschenmündung.
- Der von Flaschenlieferanten empfohlene Füllstand bezieht sich immer auf eine Weintemperatur von 20°C. Sollte der Wein nicht bei einer Temperatur von 20°C abgefüllt werden, ist unbedingt ein Füllstand entsprechend der zu erwartenden Ausdehnung des Weins zu wählen.
- Nomacorc-Verschläüsse sollten bei einer ähnlichen Raumtemperatur (20°C) verwendet werden.
- Es ist eine Länge der Nomacorc-Verschläüsse zu wählen, welche je nach Füllstand bei einer Weintemperatur von 20°C einen Mindestfüllraum von 15mm in einer 750-ml-Glasweinflasche gewährleistet. Die Ausdehnungskurven der Flaschenhersteller zeigen die ungefähre Temperatur, bei der der Wein den Verschluss berührt und einen hydraulischen Druck ausübt. Dieser Druck führt in jedem Fall zu einem Hochschieben des Verschlusses und/oder einem Auslaufen der Flasche.
- Nomacorc-Verschläüsse werden aufgrund der Kompression in der Flasche im Mittel 2 mm länger.
- Informationen zu anderen Füllmengen als 0,75l erfahren Sie beim Hersteller der Flaschen.

Directives pour la mise en bouteille des bouchons Nomacorc

compression des machines de bouchage doit se situer entre 155 mm et 16 mm pour les bouchons Nomacorc. Veuillez réclamer au fabricant de votre équipement du système de bouchage, les données par défaut relatives aux diamètres de compression pour le réglage de votre équipement. Dans certains cas, lorsque la température est particulièrement peu élevée, il peut s'avérer utile de passer à un diamètre de compression de 16,5 mm. En raison de la grande diversité qui règne en matière de types de machine de bouchage (« bouchouse manuelle»), nous vous invitons à contacter votre fournisseur Nomacorc, votre directeur la société Nomacorc qui vous conseillera au mieux, quant au produit le plus adapté à votre type de machine. En tout état de cause, il sera indispensable de procéder à un essai préalable.

Procédé de bouchage avec les bouchons Nomacorc
<ul style="list-style-type: none">Afin de contrôler le réglage des mâchoires, prélever plusieurs bouteilles sur la ligne après le début de tout renfillement, plû ou cassure. Nomacorc recommande d'enfoncer les bouchons jusqu'à un maximum de 1,0 mm sous le rebord de la bouteille.
Pression de l'espace de « tête » et les bouchons Nomacorc
<ul style="list-style-type: none">En cas d'utilisation d'un système de bouchage sous vide, contrôlez la pression dans l'espace de tête environ dix minutes après la mise en bouteille afin de vérifier qu'elle est bien comprise entre -0,3 bar (- 4,35 psi) et +0,3 bar (+4,35 psi). Il convient de mesurer manuellement la pression de l'espace de tête au travers du bouchon à l'aide d'un capteur de pression fixé sur une aiguille fine (afromètre).

Niveau de remplissage et température

- Le niveau de remplissage doit être ajusté afin de respecter le niveau de remplissage théorique et la température du vin amenés par le fabricant de la bouteille, et généralement indiqués sur le fond de la bouteille. Ce niveau théorique est souvent fixé à 55 mm, 63 mm ou 70 mm à 20 °C (68 °F), mesurés au départ de l'extrémité supérieure de la bouteille.

Les niveaux de remplissage conseillés par les fabricants de bouteilles correspondent toujours à un vin à 20 °C (68 °F). Par conséquent, si le vin doit être mis en bouteille à une température inférieure ou supérieure à 20 °C (68 °F), il convient d'ajuster les niveaux de remplissage afin de permettre une éventuelle dilatation du vin.

L'insertion des bouchons Nomacorc dans les bouteilles doit s'effectuer à une température ambiante (aux alentours de 20 °C (68 °F)).

- Choisissez la longueur du bouchon Nomacorc qui, en fonction du niveau de remplissage, permettra de conserver un espace libre (espace de tête) d'au moins un minimum pour un vin à une température de 20 °C (68 °F) en bouteille de verre de 750 ml. Les courbes de dilatation indiquent la température approximative à laquelle le vin entrera en contact avec le bouchon, générant une pression hydraulique. Dans tous les cas, cette pression induira un mouvement au bouchon et/ou entraînera un phénomène de coulasse.

- Les bouchons Nomacorc gagnent en moyenne 2 mm en longueur après insertion dans la bouteille.

- Pour toute capacité autre que 0,75 litre, veuillez vous reporter aux indications du fabricant de la bouteille.

Linee guida per l'imbottigliamento con i tappi Nomacorc

di fabbrica dei diametri di compressione. In alcune condizioni di basse temperature, potrebbe essere utile regolare il diametro di compressione fino a 16,5 mm.

- A causa delle grandi differenze tra i vari tipi di macchine per la tappatura manuale (tappatrici manuali), contatare direttamente Nomacorc il proprio fornitore autorizzato per ricevere consigli. In caso si utilizzino queste macchine. In ogni caso è sempre necessario un test preliminare.

Processo di imbottigliamento utilizzato con i tappi Nomacorc
<ul style="list-style-type: none">Per controllare le ganasce nel corso dell'operazione, una volta avviato il ciclo, prelevare alcune bottiglie dal convogliatore e verificare la presenza di eventuali fessure, pieghe o spaccature. Nomacorc raccomanda di inserire i tappi a una profondità massima di 1,0 mm dall'estremità superiore della bottiglia.
Pressione dell'aria sul collo della bottiglia e tappi Nomacorc
<ul style="list-style-type: none">Quando si utilizza un sistema di tappatura a vuoto, monitorare la pressione nello spazio vuoto tra il tappo e il vino (spazio di testa) circa dieci minuti dopo la tappatura assicurandosi che sia compresa tra -0,3 bar (-4,35 psi) e +0,3 bar (+4,35 psi). Sarà necessario eseguire misurazioni manuali attraverso il tappo utilizzando un indicatore di pressione collegato a un ago sottile (afrometro).

Livello e temperatura di riempimento

- Il livello di riempimento deve corrispondere al livello e alla temperatura del vino indicati dal produttore delle bottiglie, generalmente incisi sul fondo della bottiglia. Spesso è impostato su 55 mm, 63 mm o 70 mm a una temperatura di 20 °C (68 °F), misurato a partire dal bordo superiore della bottiglia.
- I livelli di riempimento raccomandati dai fornitori delle bottiglie presupporgono sempre una temperatura del vino di 20° C (68° F). Qualora fosse necessario imbottigliare il vino a temperature diverse da 20° C (68° F), sarà necessario regolare il livello di riempimento in modo da tenere conto dell'eventuale dilatazione del vino.

- I tappi Nomacorc devono essere inseriti nelle bottiglie a temperature ambiente simili (intorno a 20° C (68° F)).
- Selezire la lunghezza del tappo Nomacorc che, secondo il livello di riempimento, consentirà uno spazio vuoto (spazio di testa) di almeno 15 mm a una temperatura di 20° C (68° F) per le bottiglie di vetro da 750 ml. Le curve di dilatazione mostrano la temperatura approssimativa alla quale il vino entrerà in contatto con il tappo e applicherà pressione idraulica. In ogni caso, questa pressione avrà come risultato il movimento del tappo stesso e/o una fuoriuscita.

- Durante l'inserimento nella bottiglia, i tappi Nomacorc generalmente si allungano di 2 mm in media dopo essere stati inseriti.

- Per bottiglie di capacità diversa rispetto a 0,75 l si prega di fare riferimento alle informazioni fornite direttamente dal produttore.

Indicaciones de embotellado para taponos Nomacorc

Si se siguen estas sencillas indicaciones, se conseguirá un embotellado satisfactorio con taponos Nomacorc. Siempre que se cumplan el resto de las recomendaciones relacionadas con las condiciones de embotellado de los suministradores de vino y los fabricantes de equipos. Las adaptaciones necesarias para cumplir ciertos requisitos específicos son responsabilidad del embotellador, sin embargo, los representantes de Nomacorc están a su disposición para proporcionar información adicional. Y solucionar problemas, puede ponerse en contacto con nosotros en info@nomacorc.com o llamarnos en EE. UU. al número +1 (919) 460-2200 o en Europa al número +32 (0) 473 43 88-20.

Almacenamiento de los taponos Nomacorc

- Si desea almacenar estos taponos durante un tiempo antes de utilizarlos, asegure de que se conserven en un lugar frío, seco, ventilado y sin olores, preferiblemente entre temperaturas de 10 °C (50 °F) y 30 °C (86 °F). Evite el contacto con productos químicos, pesticidas, fungicidas, productos sanitarios basados en clorina y estructuras de madera tratada (otro todo las tratadas con alcoholés).
- En el momento del almacenamiento tras el embotellado, deberán conservarse las botellas en un lugar fresco, limpio, seco, libre de olores y alejado, preferentemente a una temperatura entre 10 °C (50 °F) y 20 °C (68 °F).
- Cada bolsa de taponos se debería abrir directamente antes del embotellado.
- Las bolsas abiertas se deberían utilizar inmediatamente y en su totalidad.
- Para el almacenamiento de bolsas adicionales de taponos, le recomendamos un máximo de un año tras la fecha de fabricación.

Botellas que se utilizan con los taponos Nomacorc

- Los productos Nomacorc están diseñados para que se adapten mejor a las botellas de acuerdo a los estándares CETIE o GPI.
- Las botellas de diferentes lotes deberán ser uniformes para garantizar un llenado satisfactorio.
- La boca y el cuello de la botella deberán estar completamente limpios y secos.
- Las botellas recitadas no se recomiendan para el uso de taponos Nomacorc.

La configuración del equipo de encorchar utilizado con taponos Nomacorc

- Cualquier máquina de encorchar estándar y debidamente mantenida se puede utilizar con los taponos Nomacorc. No se requiere ninguna configuración especial.
- Los taponos Nomacorc se adaptan mejor a la cabeza de encorchado de cuatro mordazas.
- Se debe inspeccionar el estado de las mordazas de encorchar antes y durante el uso. El objetivo es un ajuste óptimo de los bordes, sin salientes, así como la ausencia de muescas en los bordes de las mordazas y de ranuras en la elipse de estas.
- No se deben utilizar abrazaderas en caliente con los taponos Nomacorc.

- El centrado del insertador, el tapón y el cuello de botella es esencial para asegurar un cierre correcto y evitar así daños al equipo de encorchar o a los taponos.
- Para lograr unos resultados estéticos y mecánicos óptimos, los ajustes del diámetro de compresión recomendados de las mordazas para los taponos

Nomacorc deben estar entre 155 mm y 16 mm. Consulte al fabricante de su equipo para identificar los ajustes predeterminados de fábrica correspondientes a los diámetros de compresión. En ciertas condiciones de baja temperatura, puede resultar útil ajustar el diámetro de compresión a 16,5 mm.

- Debido a la amplia variación de los tipos de máquinas de encorchado manual, póngase en contacto con su distribuidor de Nomacorc directamente para obtener una recomendación del producto si utiliza esta máquina. En cualquier caso es necesaria una prueba previa.

El proceso de embotellado que se utiliza con los taponos Nomacorc

- Para preservar las mordazas durante el proceso, retire varias botellas de la cinta transportadora una vez iniciado el proceso y compruebe si los bordes están deteriorados o si hay arugas o cortes (lo que podría provocar fugas en un futuro).
- Nomacorc recomienda que el tapón se inserte a un 1,0 mm como máximo por debajo de la parte superior de la botella.

Presión de la merma con los taponos Nomacorc

- Para un cierre de botellas al vacío, supervise la presión de la merma (espacio libre superior) aproximadamente diez minutos después del embotellado para asegurarse de que está entre -0,3 bares (-4,35 psi) y +0,3 bares (+4,35 psi).

- Las medidas manuales del cierre en el espacio libre superior se deberán realizar con un indicador de presión conectado a una aguja fina (afrometro).

Altura de llenado y temperatura

- Los niveles de llenado deberán ser acordados a la temperatura del vino y la altura de llenado designadas por el fabricante, indicadas normalmente en la parte inferior de la botella. Normalmente el valor es de 55mm, 63mm, o 70mm cuando se llena a 20 °C (68 °F) cuando se mide desde el borde superior de la botella.

- Las alturas de llenado recomendadas que proporcionan los suministradores de botellas, siempre hacen referencia a una temperatura del vino de 20 °C (68 °F). Por ello, si el vino se va a llenar a temperaturas diferentes de 20 °C (68° F), deberá ajustarse la altura de llenado teniendo cuenta una eventual expansión del vino.

- Los taponos Nomacorc se deberán insertar en las botellas a temperaturas ambiente similares (cerca de 20 °C (68 °F)).

- Seleccione una longitud de tapón Nomacorc que, de acuerdo a la altura de llenado, permita una merma mínima (espacio libre superior) de 15mm a una temperatura de vino de 20 °C (68 °F) para una botella de vino de vidrio de 750 ml. Las curvas de expansión muestran la temperatura adecuada a la que el vino entrará en contacto con el tpe y se aplicará la presión hidráulica. En estos casos esta presión dará como resultado un movimiento del tapón y/o goteo.

- Durante el proceso de inserción, los taponos de Nomacorc normalmente se alargan una media de 2 mm al insertarse en la botella.
- En caso de que el contenido sea diferente de 0,75 litros, consulte la información del fabricante de botellas.