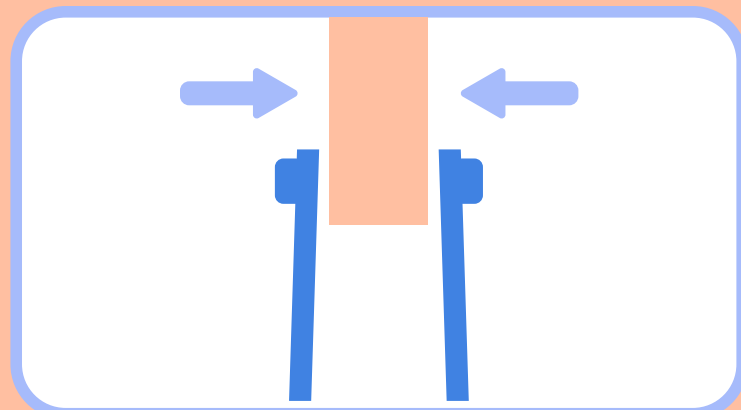
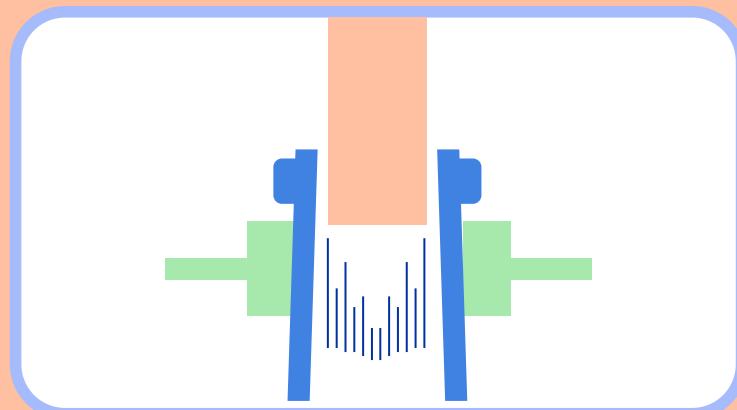


# L'imbottigliamento *passo dopo passo*

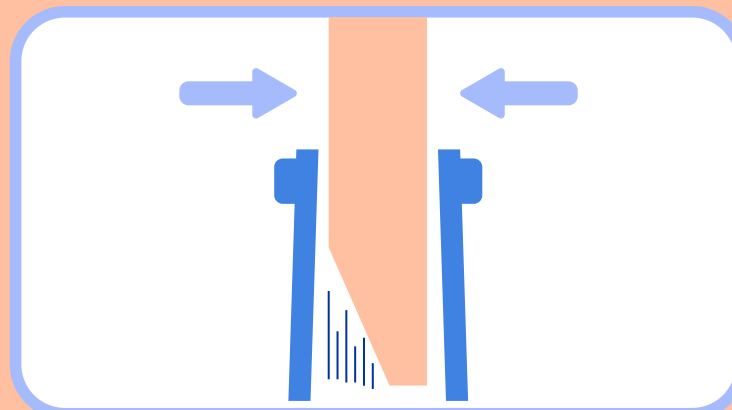
## 01 RISCIACQUO E RIEMPIMENTO



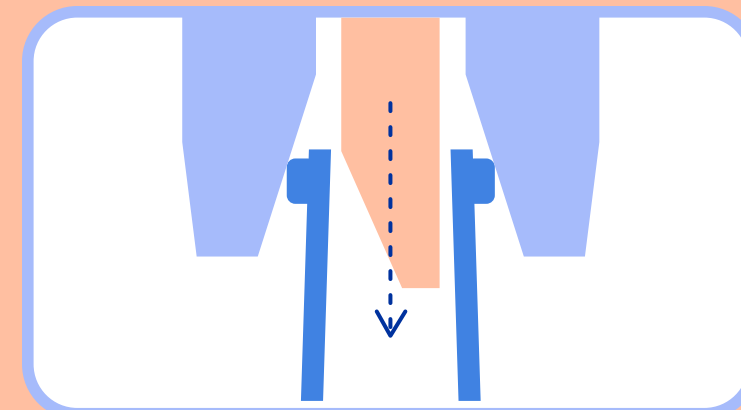
Il diametro massimo del tubo di risciacquo è di 14 mm.



Assicurarsi che il sistema di presa del collo sia allineato con la testa di risciacquo.

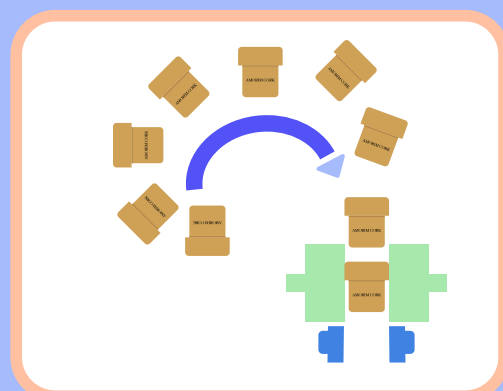


Il diametro massimo del tubo di riempimento è di 16 mm, ma si consiglia di utilizzare un diametro di 14 mm.

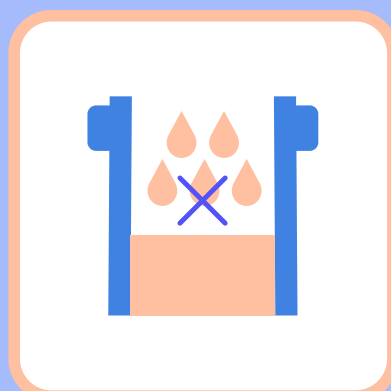


Assicurarsi che il collo della bottiglia sia centrato con il cono prima di inserire il tubo di riempimento.

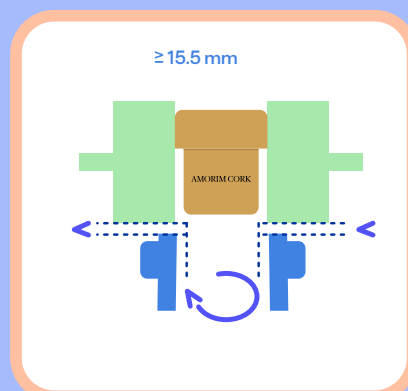
## 02 INSERIMENTO DEL TAPPO



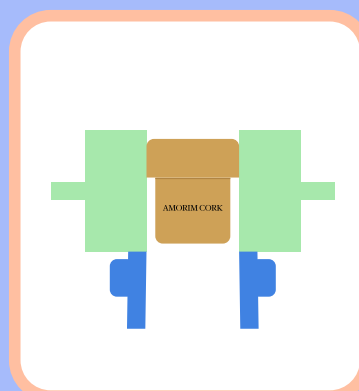
Il tappo Helix® richiede un orientatore nella linea di imbottigliamento.



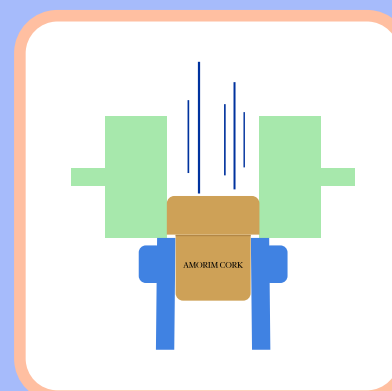
Ridurre al minimo l'umidità all'interno del collo della bottiglia.



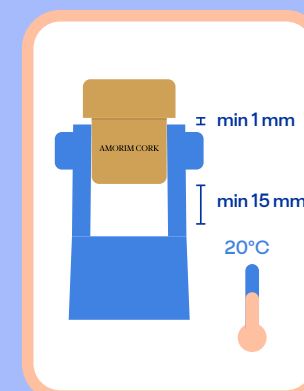
È necessario il vuoto per evitare pressioni interne.



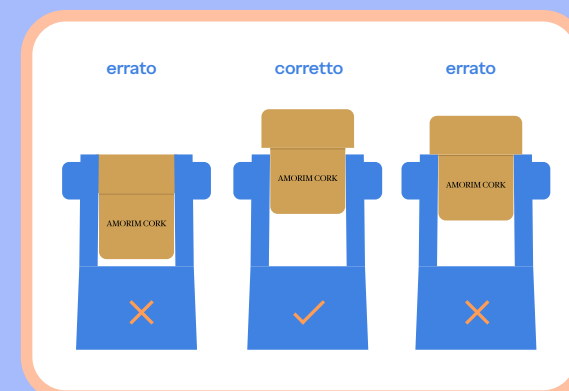
Assicurarsi che il tappo venga compresso lentamente e fino a un diametro non inferiore a 15,5 mm.



Assicurarsi che l'inserimento del tappo sia il più rapido possibile.

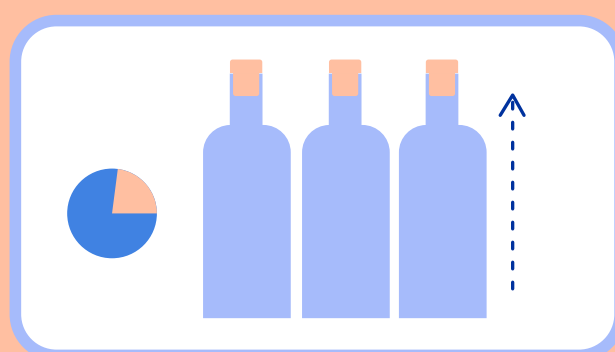


Lo spazio di testa a 20 °C deve essere di almeno 15 mm.

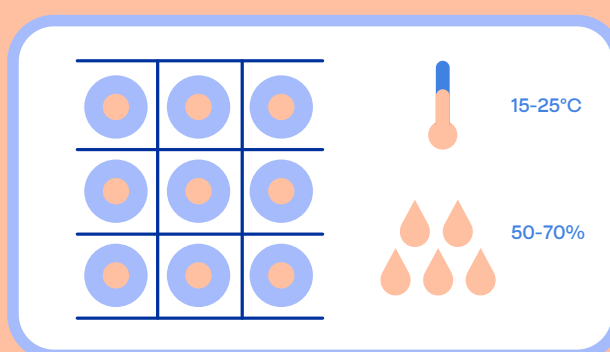


Per i colli delle bottiglie Helix®, la testa del tappo deve essere inserita fino a 1 mm sopra la parte superiore del collo.

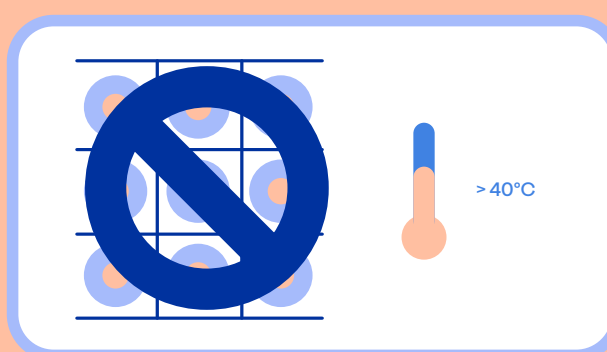
## 03 CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEL VINO



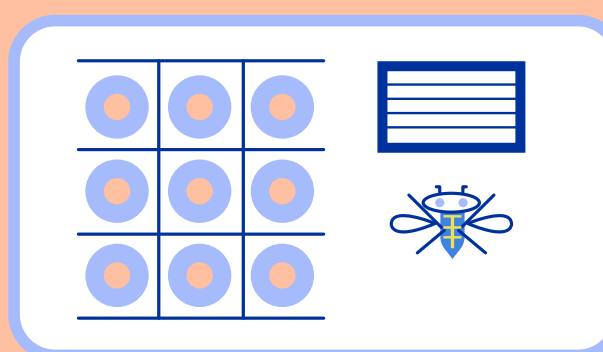
Dopo l'imbottigliamento, mantenere il vino in posizione verticale per almeno 5-10 minuti.



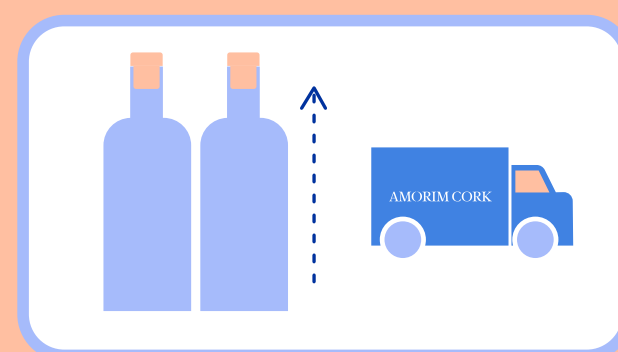
Le condizioni ideali per la conservazione delle bottiglie sono 10-20 °C con un'umidità del 50-70%.



La bottiglia Helix® non può essere conservata a temperature superiori ai 40 °C.



Tenere la cantina libera da insetti nocivi.

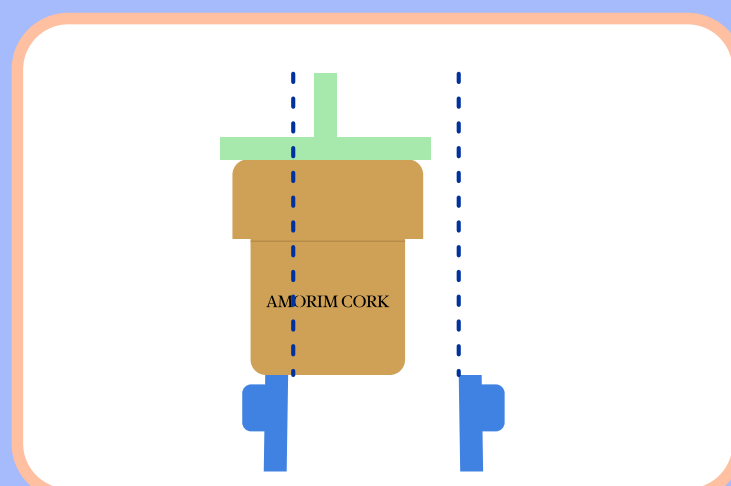


Il vino deve essere trasportato in posizione verticale.

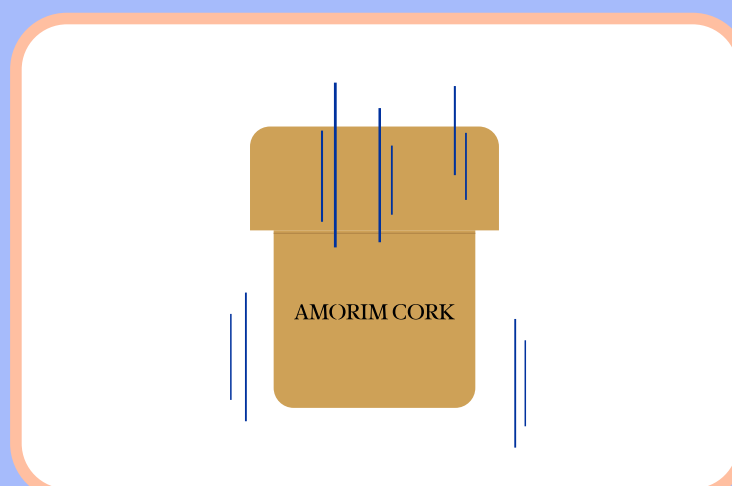
## 04 MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE PER IL SUGHERO



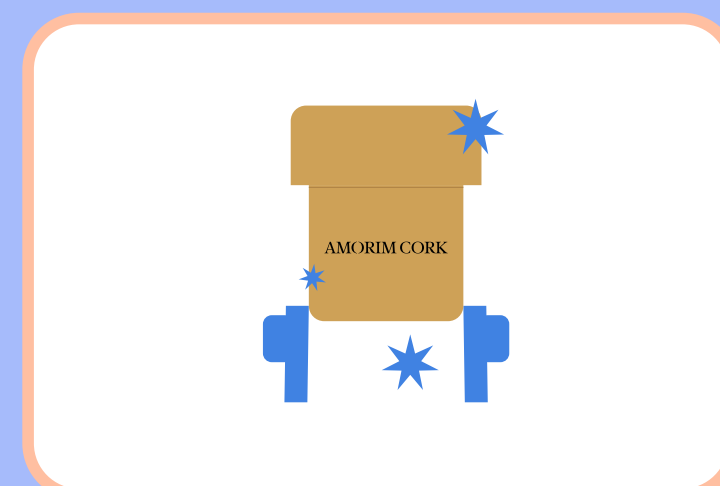
Mantenere le ganasce del tappatore prive di scheggiature e segni di usura.



Assicurarsi che lo stantuffo e l'anello di posizionamento siano allineati correttamente.



Assicurarsi che la tappatrice funzioni correttamente, soprattutto durante la compressione.



Pulire regolarmente tutte le superfici a contatto con il sughero con prodotti chimici privi di cloro.