



# KORKEN

## VERARBEITUNGSHINWEISE FÜR QUALITÄTSKORKEN

**Gehen Sie auf Nummer sicher!** Wir bitten um Beachtung der Geisenheimer Testmethoden, Teil 2: Vorschriften für die Handhabung und Verarbeitung von Korken durch die Weinwirtschaft:

**Die Flaschen: Sind sie normgerecht?** Prüfen Sie die Flaschen vor der Abfüllung durch Stichproben: Nennvolumen, Randvollvolumen und Herstellerangaben zur Füllhöhe.

**Die Korken: Alles in Ordnung?** Prüfung der Lieferung: Aufdruck, Dimension, Mustervergleich. Fachgerechte Aufbewahrung der verschlossenen Säcke.

**Die Korkmaschine: Korrekt eingestellt?** Funktionsprüfung: korrekte Kompression der Korken auf 15,8 mm. Lauf des Korken durch die Maschine: Vermeidung von Beschädigung, Verformung und Quetschfalten. Korrekte Zentrierung der Flasche, da sonst Beschädigungen am unteren Korkenrand auftreten können.

**Füllhöhe und Temperatur: Ganz wichtig!** Nicht zu kühl abfüllen: Idealtemperatur 15 bis 20°C. Kontrolle der Füllhöhe: bei 20°C muss zwischen Korken und Wein ein Leerraum von mindestens 10, besser 15 mm bleiben, denn bei einer Erwärmung dehnt sich der Wein um ca. 0,3 ml pro 1°C aus. Dadurch verringert sich der Leerraum um jeweils 1 mm.

**Das Verkorken: Den Gegendruck reduzieren!** Kopfraumüberschichtung mit Kohlensäure (CO<sub>2</sub>) oder Evakuierung des Kopfraumes.

**Wenn der Korken 'drin' ist: Ruhe bewahren!** Flaschen nicht direkt nach dem Verschließen umlegen, damit der Korken seine Form zurückgewinnen kann: Standzeit mindestens 5 min. nach dem Verkorken, das Ausläuferrisiko ist sonst zu groß.

**Die Lagerung: Stimmt das Klima?** Die Weinflaschen möglichst schnell kühl einlagern. Einfluss von Wärme vermeiden. Lagerung in geschlossenen Räumen, um Korkmottenschäden zu vermeiden.

