

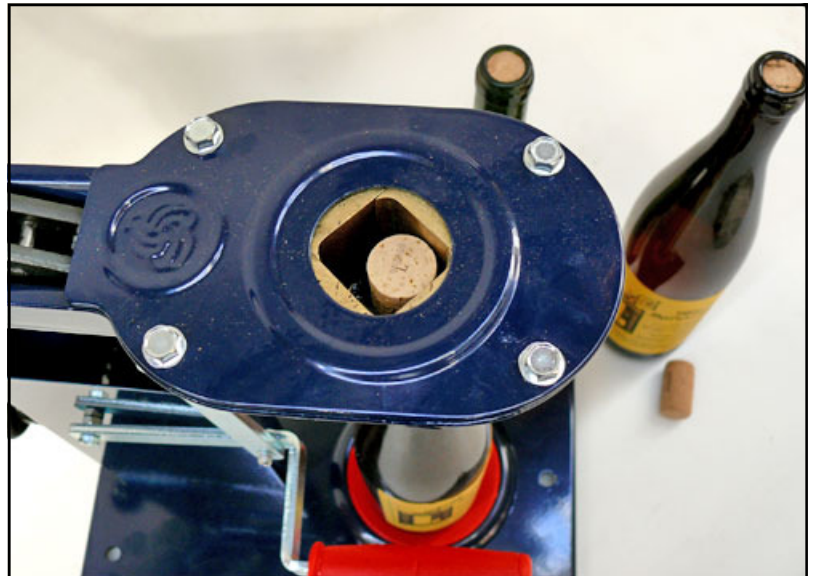
Anleitung: Umgang mit Korken für die Flaschenabfüllung

Für Naturkorken, Presskorken und Griffkorken aus Naturkork oder Anteilen aus Naturkork.

Naturkorken, die längere Zeit trocken zwischengelagert wurden, sind im Gefüge spröde und hart. Bevor solche Korken für den Flaschenverschluss verwendet werden, sind sie für den Schließvorgang weich und geschmeidig aufzubereiten.

Hierfür wird die voraussichtliche Menge abgezählt und in kaltem bis höchstens lauwarmen Wasser eingeweicht. **Einweichen heißt, dass die Korken vollständig unter Wasser gehalten werden.** Dies geschieht am Besten mit einem am Behälterrand abschließbaren Teller, der evtl. noch mit einem Stein beschwert wird.

Wird heißes Wasser verwendet oder werden die Korken sogar in Wasser aufgekocht, sind diese zwar sofort weich und geschmeidig. Sie verlieren jedoch ihre Rückstellfähigkeit und schließen somit nicht mehr dicht ab.



Tischverkorker mit Korkschloss

Der nasse Korken wird seitlich über ein Vier-Backenschloss zusammengepresst und dann über einen Stößel in die Flasche gedrückt. Leichte und einfache Bedienung.

Wird heißes Wasser verwendet oder werden die Korken sogar in Wasser aufgekocht, sind diese zwar sofort weich und geschmeidig. Sie verlieren jedoch ihre Rückstellfähigkeit und schließen somit nicht mehr dicht ab.



Handverkorker ohne Korkschloss

Der nasse Korken wird vom Stößel durch die konisch ausgebildete Hülse des Verschlusskopfes über das Scherengelenk in die Flasche gepresst. Kraftaufwändige Bedienung.

Die notwendige Einweichzeit für Korken hängt von der Fein- bzw. Grobporigkeit des Korkmaterials ab. Feinporiges Korkmaterial ist 24 Stunden zu wässern und grobporiges Korkmaterial mindestens 2 Tage. Sollte diese Zeit nicht genügen, weil z.B. ein Verkorkapparat ohne Korkschloss verwendet wird, sollte jeder Korken im nassen Zustand einmal durch den Verkorker gedrückt werden. Danach kurz mit Wasser benetzen und im zweiten Durchgang die Flasche verkorken.

Viel Freude bei der weiteren
Korkenverarbeitung wünschen

Marianne und Wilfried Marquardt, 28.02.2017