

## Para el almacenado y el embotellado recomendamos...

[www.vinico.net](http://www.vinico.net)



### PARA EL ALMACENADO RECOMENDAMOS ...

- ☞ *Mantener las condiciones ambientales del almacén a temperaturas inferiores a 30°C y con humedades relativas entre 40 y 85%.*
- ☞ *No abrir los envases hasta la utilización de los tapones.*
- ☞ *El tiempo máximo de almacenaje en estas condiciones es de 12 meses.*

### PARA EL EMBOTELLADO RECOMENDAMOS ...

- ☞ *Mantener las instalaciones limpias y utilizar productos de limpieza exentos de cloro.*
- ☞ *Verificar que el cuello de la botella cumple con la norma UNE-EN 12726.*
- ☞ *Respetar los niveles de llenado nominales para permitir la dilatación del vino sin sobrepasar 0,2 bar de presión interna. A 20°C la cámara no puede ser inferior a 10 mm.*
- ☞ *Evitar humedad en las paredes internas del gollete durante el embotellado.*
- ☞ *Utilizar la cadencia de embotellado recomendada por el fabricante.*
- ☞ *La reducción del diámetro no debe ser superior al 33% del diámetro inicial.*
- ☞ *Verificar que no se producen pliegues y que el tapón queda a ras de la embocadura.*
- ☞ *Si se va a tumbar la botella, esperar un tiempo mínimo de 5 minutos después del embotellado.*