

- Recomendaciones -

- El local ideal para **almacenar los tapones**, ha de ser seco y aireado, **libre de olores**, con una **temperatura ambiente entre 15 y 25°C**, y una **humedad relativa entre 50 y 70%**
- Los tapones deben ser **tratados como un producto alimentario**, y no deben estar almacenados con productos químicos u otros que desprendan olores.
- La **humedad de los tapones** para el embotellado oscilará **entre 5 y 8%**
- Se recomienda su **utilización en un periodo máximo de 6 meses**.
- Preservar el **cuello de la botella seco** durante el embotellado, pues la presencia de líquido entre vidrio y corcho daría lugar a posibles problemas post-embotellado.
- **Respetar el nivel de llenado conforme a la temperatura de los vinos**, para evitar fugas por sobrepresiones y cambios de temperatura.
- Realizar el embotellado con sistema de **vacío, o en atmósfera de CO₂**.
- Vigilar que el **diámetro de compresión de las mordazas** se encuentre **entre 15,5 y 15,8mm**, para evitar la rotura de la estructura celular del corcho.
- **No tumbar la botella hasta pasado 5 minutos del embotellado**.
- **Vaciar la tolva de alimentación de los tapones** una vez terminado el embotellado, y antes de proceder a la limpieza de la máquina, con el fin de **evitar alteraciones organolépticas en los tapones**.
- **Vigilar** periódicamente las **mordazas de la embotelladora** con el fin de **prevenir posibles pliegues en el tapón** y el consiguiente riesgo de fuga.
- Cuando se vaya a **embotellar tapones de 49x24mm con botellas Borgoña**, **vigilar antes las medidas internas de los cuellos de botella**, pues en algunos modelos de Borgoña, estos tapones resultan incompatibles.

