



CORK JANOSA

Váš dodavatel korkových zátek



ZÁTKY DIAM - ZÁSADY PRO ZÁTKOVÁNÍ

Pro dosažení co nejlepšího výsledku prosím, dodržujte následující pravidla:

Protože **zátky DIAM** jsou vysoce elastické, je vhodné vždy na začátku plnění změřit tlak pod zátkou, který by neměl přesáhnout hodnotu 0,2 baru. Pokud nemáte jehlu na změření tlaku, rádi Vám ji půjčíme nebo k plnění či zkoušce přijedeme.

*Když při zátkování docílíte vyššího tlaku v láhvi, na kvalitu vína to nemá žádný vliv, protože **zátky DIAM** odolává běžně i velmi vysokému tlaku a víno z lahví tak vytékat nebude. S největší pravděpodobností ale v takovém případě dojde ve spodní části zátky k obtečení vína mezi láhev a zátku, což je zvláště viditelné u červených vín a nebo bílých lahví. Vaši zákazníci Vám pak budou vcelku po právu vytýkat, že je zátky „nekvalitní, protože je nacucaná“ vínem. To sice pravda není, zátky zůstane uvnitř naprosto suchá, ale nevypadá to rozhodně nejlépe a především - zákazníkům se to špatně vysvětluje.*

Nízkého nebo ideálně nulového tlaku v láhvi po zazátkování pak obecně docílíte dvěma způsoby:

- zátku v kleštích zátkovačky více zmáčknete (ideálně by to mělo být cca o 3mm méně, než jaký je vnitřní průměr hrdla láhve)
- maximálně zrychlíte tu část zátkování, při které je zátky jehlou vtlačena do hrdla láhve (není třeba zvyšovat rychlost celé plnicí linky, zrychlit je třeba pouze rychlost tohoto jediného „kroku“ zátkování)

Ideální je pro prevenci proti tlaku v lahvích využít oba výše jmenované způsoby. Po uzavření lahví stačí **zátkám DIAM** maximálně 3 minuty k tomu, aby zátky dosáhly svého původního objemu a proto není třeba láhve uzavřené **zátkami DIAM** nechávat stát delší dobu.

Měření tlaku v láhvi je vhodné provádět při každém plnění lahví a jejich zátkování, protože pokud například dojde k prasknutí pružiny v kleštích zátkovačky, nejste obvykle schopni tuto skutečnost hned zaznamenat. Zátky ale bude v takovém případě v kleštích zátkovacího mechanismu méně stlačována a tlak v lahvích okamžitě vzroste.

Je také třeba počítat s různou elasticitou různých zátek. Například DIAM 1 v láhvi tlak ještě způsobit nemusí, ale zátky DIAM 10, jejíž elasticita je podstatně vyšší, už může při stejném nastavení zátkovačky tlak vyvolat.

***Zátky DIAM** těsní úplně stejně, když láhev leží nebo když bude skladována ve stoje, vlhkost zátky nemá na těsnící funkci **zátek DIAM** vůbec žádný vliv.*

***Zátky DIAM** těsní ve všech nabízených délkách úplně stejně, délka použité **zátky DIAM** proto nemá na těsnění zátky, kvalitu vína a dobu jeho zrání vůbec žádný vliv. Proto můžete délku zátky volit pouze s ohledem na cenu, estetický dojem kterého chcete dosáhnout a nebo potřebného množství vzduchu mezi hladinou vína a zátkou. Průběh zrání vína délka **zátky DIAM** nijak neovlivní.*

■ www.janosa.cz