


BROWIN

— ROK ZAŁ. 1979 —

KORKOWANIE BUTELEK PORADNIK DLA WINIARZY



CO WARTO WIEDZIEĆ...

Bardzo ważnym etapem produkcji domowego wina jest proces korkowania i leżakowania (dojrzewania) wina. Bukiet i smak wina nie zależy jedynie od przeprowadzonej fermentacji, ale również w dużej mierze od jakości korków i sposobu, jakiego użyjemy do zakorkowania butelek.

Wybór i przygotowanie korków

Wyróżniamy dwa typy korków: korki naturalne (lite, aglomerowane) i korki syntetyczne. Występują one w różnych kształtach (walcowe, stożkowe) i formach (np. korki typu grzybek i ozdobne). Korki syntetyczne są gotowe do użycia i nie wymagają specjalnego przygotowania. Korki naturalne należy przed przystąpieniem do korkowania odpowiednio przygotować.

Korki naturalne stożkowe

Służą do korkowania win do szybkiego spożycia, nie przeznaczonych do długoletniego leżakowania. Powierzchnia styku korka z szyjką butelki jest zbyt mała, aby zapewnić długotrwałe zabezpieczenie wina. Ich stosowanie nie wymaga użycia korkownicy. Korek wciska się ręcznie.

Korki naturalne walcowe (aglomerowane, lite)

W warunkach domowych korki wystarczy zanurzyć na około 5 minut w gorącej wodzie lub umieścić pod przykryciem nad wrzątkiem. Dzięki temu będą one wysterylizowane i bardziej plastyczne, co ułatwi korkowanie butelek. Należy pamiętać, aby nie „nawilżać” korków zbyt długo, gdyż może to spowodować ich uszkodzenie.

Korki syntetyczne walcowe

Przed użyciem można je zdezynfekować poprzez sparzenie lub przepłukanie pirośniarzynem potasu. Nadają się głównie do win młodych. Wskazana jest wymiana tego rodzaju korków raz na dwa lata.

PROCES KORKOWANIA

1. Przygotowanie butelek

Aby uniknąć różnego rodzaju zakażeń, przed rozpoczęciem korkowania butelki należy dokładnie umyć z użyciem detergentów, a następnie dobrze wypłukać. Jeśli chcemy być pewni czystości, można wykonać sterylizację poprzez gotowanie w wodzie o temp. 80°C przez około 10 minut lub płukanie roztworem pirosiarczynu sodu albo potasu. Do uzyskania 100% pewności, że butelki są czyste, po ich wysuszeniu można je dodatkowo wysterylizować w piekarniku, w temperaturze 110°C, przez 10-15 minut.



2. Rozlew wina do butelek

Podczas napełniania butelek należy zwrócić szczególną uwagę, aby wino zostało jak najmniej napowietrzone. Ułatwi to wężyk do obciążenia wina oraz lejek. Butelki przeznaczone do dłuższego przechowywania napełnia się prawie do pełna, zostawiając jedynie ok. 1-2 cm przestrzeni między korkiem a winem. Jeśli planujemy pasteryzację, przestrzeń ta powinna być większa i wynieść ok. 4 cm. Wina w zależności od ich rodzaju można rozlać do butelek o różnym kształcie. Większość butelek do wina ma barwę jasnozieloną, ciemnozieloną, oliwkową lub ciemnobrazową, co ma na celu ochronę wina przed światłem. Butelki jasne stosujemy głównie do win białych lub różowych kiedy chcemy pochwalić się klarownością i barwą trunku.



MOCNE
ŚREDNIO MOCNE
LEKKIE



BOGATY BUKIET
SŁODKIE
WYTRAWNE



MUSUJĄCE
DESEROWE



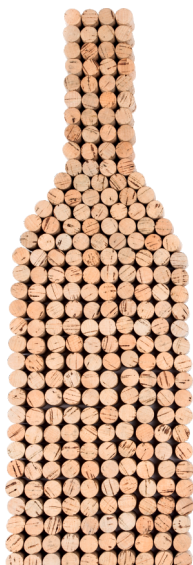
3. Korkowanie

Korki stożkowe - umieszcza się na szyjce butelki, a następnie wciska ręcznie lub z użyciem korkownicy (wybranej z dostępnych modeli).

Korki walcowe - umieszcza się w butelkach po odpowiednim przygotowaniu, niezbędne jest użycie korkownicy. W przypadku, kiedy trzeba zakorkować nie więcej niż 30 butelek, wystarczy użyć najprostszej korkownicy ręcznej w postaci tulejki. Przy większej ilości butelek najbardziej użyteczne będą korkownice 2-3 ramienne, wymagające użycia mniejszej siły, a jednocześnie pozwalające zwiększyć szybkość korkowania. Po zakorkowaniu butelki powinny minimum jedną dobę pozostać w pozycji pionowej. Pozwoli to na dopasowanie się korka do wewnętrznej ściany szyjki butelki. Następnie należy ułożyć butelki w pozycji poziomej, co z kolei zapobiega wysuszeniu korka (wino „obmywa” korek) i zapewnia właściwą wymianę gazową między wnętrzem butelki a otoczeniem. Po dwóch, trzech dniach należy sprawdzić, czy korki nie przeciekają. Jeśli pojawi się wyciek, konieczna jest wymiana korka na nowy.

RODZAJE KORKÓW	KORKOWNICE RĘCZNE (TULEJKI)	KORKOWNICE TRÓJ- I DWURAMIENNE ORAZ STOJĄCE
naturalne stożkowe fi 16/21 mm		
naturalne stożkowe fi 18/23 mm		
naturalne walcowe fi 22 mm		
naturalne walcowe fi 24 mm		
syntetyczne stożkowe fi 22 mm		

Tabela doboru korkownicy do korków stosowanych dla typowych butelek winiarskich (* oznacza, że dana korkownica jest dedykowana do podanego rodzaju korków).



4. Dekorowanie

Zwieńczeniem procesu korkowania butelek jest nałożenie kapturków termokurczliwych. Istnieje kilka sposobów obkurczania kapturków na szyjkach butelek. Można w tym celu zastosować specjalne urządzenie (profesjonalną obtapiarkę) lub wykorzystać któryś z domowych sposobów:

- zanurzyć szyjkę butelki wraz z nałożonym kapturkiem w naczyniu z gorącą wodą (uwaga - użycie wrzącej wody może uszkodzić kapturek!);
- umieścić szyjkę butelki z nałożonym kapturkiem nad strumieniem pary wydobywającej się np. z czajnika;
- stojącą butelkę z nałożonym kapturkiem ogrzać suszarką do włosów ze wszystkich stron - do momentu dopasowania się kapturka do szyjki butelki.

Zastosowanie kolorowego kapturka poprawia wygląd butelki oraz chroni korek, dzięki czemu wino może dłużej leżakować. Warto również wykorzystać samoprzylepne etykiety na butelki, umożliwiające zapisanie rodzaju, rocznika wina i innych tego typu przydatnych informacji.

5. Przechowywanie

Butelki z winem, szczelnie zakorkowane i opatrzone etykietą informacyjną, należy przechowywać w suchym pomieszczeniu z ograniczonym dostępem światła i w temperaturze 10-15°C. Najlepiej jest, kiedy butelki leżakują na specjalnie do tego celu przeznaczonych regałach. Każdy rodzaj wina wymaga odpowiednich dla siebie warunków. Wina czerwone najlepiej leżakują w temperaturze 15-18°C, białe - w 10-15°C, a różowe - w 9-10°C. Najniższej temperatury wymagają wina musujące: 6-9°C. W piwnicy na wino optymalna wilgotność powietrza powinna wynosić 65-80%. Zbyt niska powoduje kurczenie się korków w butelkach i przedostawanie się do ich wnętrza powietrza. To zaś skutkuje zmianą smaku wina, a nawet jego zepsuciem. Z kolei zbyt duża wilgotność grozi pojawieniem się np. pleśni. W utrzymaniu optymalnej temperatury wina może pomóc sposób układania butelek, dlatego zaleca się, aby wina białe i różowe układane były najniżej, przy podłodze bowiem panuje niższa temperatura, niż pod sufitem. Butelki powinny leżeć tak, aby wino nawilżało korki - dzięki temu będą one pęcznić, uszczelniając tym samym butelki. W czasie przechowywania będą zachodzić dalsze przemiany, składające się na proces dojrzewania wina.



...bo domowe jest lepsze!

Lejki do wina

- lejek plastikowy ø 20 cm (biały/żółty) (350020)
- lejek plastikowy ø 10 cm (biały) (350010)
- lejek plastikowy z sitkiem i hakiem (350001)



Butelki na wino 0,75 L (631481/631461/631451)



Syfon automatyczny z zaworkiem grawitacyjnym i uchwytem (353005)



Zestaw do obciążenia wina 60 cm (353050)

Szczotka do mycia butelek (352000)

Wąż do obciążenia wina z zaciskiem i uchwytem (353015)

- elastyczny wąż PCV o długości 2 m i średnicy 8 mm
- rurka szklana (z otworem wlotowym kilka centymetrów od jej trzonu) zapobiegająca zaciąganiu osadu z dna balonu
- plastikowy zacisk ułatwiający kontrolowanie szybkości zlewania płynu
- uchwyt zapobiegający załamywaniu się węża, stabilizujący wąż i utrzymujący go na wybranym poziomie



Drewniany regał na 77 butelek wina (520010)

- 11 leżni
- każda leżnia na 7 butelek



Korkownice

- ręczna (507013)
- stojąca (507007)
- dwuramienna (507006)
- trójramienna (507009)



Stojak/suszarka do butelek (350581)

Max na 81 szt. butelek.



Myjka do butelek (352001)

Modułowa myjka do płukania butelek przed ich butelkowaniem. Pasuje także do obrotowych suszarek na butelki.



Korki do wina

- naturalne - stożkowe, walcowe, typu grzybek (652310) (652250) (650120)
- naturalne aglomerowane - walcowe, typu grzybek (650703) (650600) (650605)
- syntetyczne (650020)
- ozdobne (naturalne) (650500)



Kapturki termokurczliwe do butelek (658000)

Ozdobne kapturki zakładane na szyjkę butelki spełniają wieloraką funkcję. Nie tylko „poprawiają” jej wygląd, ale również chronią korek.



Lak do korków (658800)

Pozwala na zabezpieczenie i uszczelnienie butelek z domowym winem. Lak tworzy warstwę izolującą korki przed brudem, pleśniami oraz bakteriami, chroni go przed wysychaniem, a jednocześnie nadaje butelkom atrakcyjniejszy wygląd. W przypadku nalewek zalakowanie butelek umożliwia ich dłuższe przechowywanie.

Zestaw winiarski (400000)

- balon do wina 15 L
- wężyk do obciążenia wina
- multimer
- rurka fermentacyjna
- korek do balonu
- instrukcja przygotowania wina
- drożdże winiarskie
- pożywka dla drożdży
- Klarowin - do klarowania wina
- pirosiarczyny potasu - do dezynfekcji sprzętu winiarskiego
- zawieszka na balon, 2 szt.



...bo domowe jest lepsze!



BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 23 23 230
www.browin.pl

G002012

No 989986

BROWIN
— 1962-2019 —

BROWIN WŁAŚCICIEL MAREK:

BIOWIN
— 1962-2019 —

BIOGROD

BIOTERM

SOENS
INNOVATION

2measure



facebook.com/browinpl



instagram.com/browin.pl