

Gebrauchsanweisung

Handverkorker Metall

Und so wird's gemacht:

Mit dem Handverkorker Metall lassen sich Weinflaschen leichter und schneller (ermüdungsfrei) verschließen, da man mit längeren Hebelarmen arbeitet.

Die Kork-Einführöffnung hat einen Durchmesser von 30 mm und verengt sich gleichmäßig auf einen Durchmesser von 16 mm bis zum Korkeustritt.

Der zylindrische Naturkorken (gewachsene oder gepresste Ausführung) hat in der Regel einen Durchmesser von 23 mm, muß aber auf 16 mm zusammengepresst werden, um in die normale Flaschenmündung (18 mm) zu passen.

Damit der Korken elastisch wird, muß er Ca 24 Stunden vor der Verkorkung in **lauwarmem** Wasser untergetaucht gewässert werden, damit die Korkzellen weich werden. Erst dann kann der Korken in die Flaschenmündung eingedrückt werden. Dazu muß der Korken außen noch etwas feucht sein.

Der Korken sollte **schnell** in die Flasche eingedrückt werden. Dadurch kann die Luft aus dem Flaschenhals entweichen und der Korken erweitert sich erst dann, wenn er bereits in der Flaschenmündung sitzt. Die Flasche sollte dabei auf einer rutschfesten Unterlage in Stuhl- oder Tischhöhe stehen. Der Korken sitzt deswegen fest, weil die Flaschenmündung konisch ist, sich also nach innen erweitert. Er legt sich gleichmäßig an die Flaschenwandung an.

Ist dies nicht der Fall und es wird nicht nur der flache Teil, sondern auch ein Teil des Korkzylinders vom Wein umspült, kann der Wein auslaufen, mehr Wein verdunsten oder der Wein schneller altern.

Werden beide Hebelarme **zu langsam** nach unten gedrückt oder wird der Korken nur auf Mündungsdurchmesser von 18 mm gepreßt, kann die Luft nicht entweichen und wird zusammengepreßt. **Die Flasche kann entweder platzen**, weil sich der Druck in der Flüssigkeit fortsetzt, oder der Korken geht wieder aus der Mündung heraus, er federt.

Noch einige Tips:

- Ganz harte, verholzte Korken (aus alter Rinde) sollten nach dem Wässern zunächst so durch den Apparat gedrückt werden, bevor man die Flaschen verschließt.
- **Heißes Wasser** ist beim wässern zu vermeiden, da die Korkzellen spröde werden und der Korken nicht mehr genug abdichtet. Zudem reißt er dann beim entkorken leichter ab.
- Nicht verwendete, bereits gewässerte Korken müssen wieder getrocknet werden und an einem geschmack- und geruchsneutralen Ort aufbewahrt werden.