

## Gehen Sie auf Nummer sicher!

Wir empfehlen die Beachtung der Geisenheimer Testmethoden.  
Teil 2: „Vorschriften für die Handhabung und Verarbeitung von Naturkorken durch die Weinwirtschaft.“

### 1. Die Flaschen: Sind sie normgerecht?

Prüfen Sie die Flaschen vor der Abfüllung durch Stichproben:  
Nennvolumen / Randvollvolumen / Herstellerangabe zur Füllhöhe.

### 2. Die Korken: Alles in Ordnung?

Fachgerechte Aufbewahrung der verschlossenen Säcke.  
Prüfung der Lieferung (Aufdruck, Dimensionen, Mustervergleich).

### 3. Die Korkmaschine: Korrekt eingestellt?

Funktionsprüfung (korrekte Kompression der Korken auf 15,8 mm)  
Lauf des Korken durch die Maschine: Vermeidung von Beschädigung, Verformung, Quetschfalten.  
Korrekte Zentrierung der Flasche – sonst Beschädigung am unteren Korkenrand.

**Achtung: für Kunststoff-Verschlüsse gelten unter Umständen andere technische Bestimmungen.**

### 4. Füllhöhe und Fülltemperatur: Ganz wichtig!

Nicht zu kühl füllen (Idealtemperatur 15 bis 20 °C) Kontrolle der Füllhöhe: Bei 20 °C muss zwischen Korken und Wein ein Leerraum vom mindestens 10, besser 15 mm bleiben. Denn: Bei einer Erwärmung dehnt sich der Wein um ca. 0,3 ml pro 1 °C aus. Dadurch verkleinert sich der Leerraum um jeweils 1 mm.

### 5. Das Verkorken: Den Gegendruck reduzieren!

Kopfraumüberschichtung mit Kohlensäure (CO<sub>2</sub>) oder Evakuierung des Kopfraumes.

### 6. Wenn der Korken „drin“ ist: Ruhe bewahren!

Flaschen nicht direkt nach dem Verschließen umlegen, damit der Korken seine Form zurückgewinnen kann: Standzeit mindestens 5 Minuten nach dem Verkorken.  
Das Ausläufer-Risiko ist sonst zu groß.

### 7. Die Lagerung: Stimmt das Klima?

Die Weinflaschen möglichst schnell einlagern. Einfluss von Wärme vermeiden. Wein in geschlossenen Räumen lagern, um Korkmottenschäden zu vermeiden.