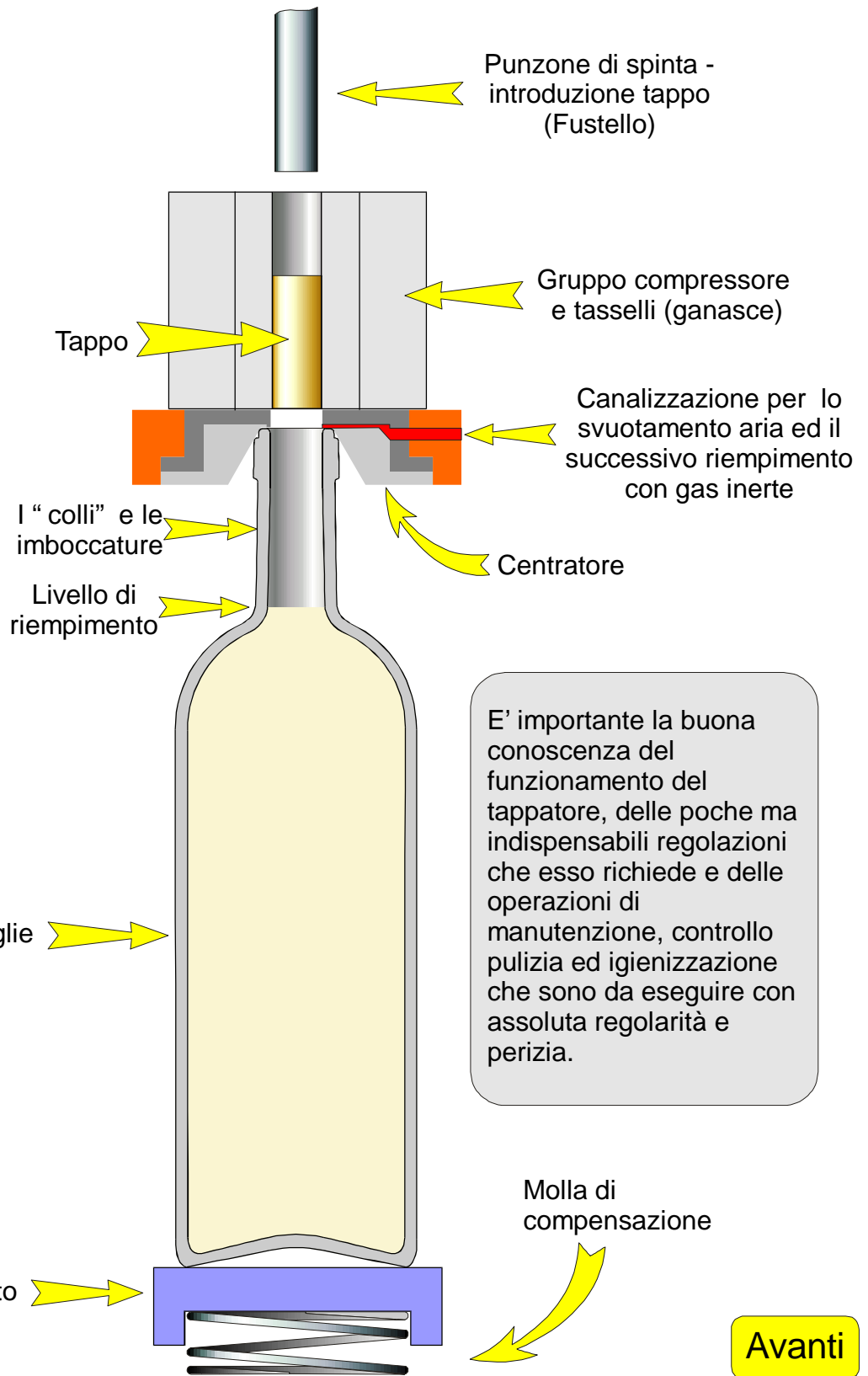


# Il tappatore a "raso bocca"

## Parti essenziali



Si tratta della macchina, indispensabile tramite, tra sughero ed enologia. Il buon risultato dei tappi dipende in prima istanza dalla buona introduzione di essi in bottiglia e quindi dal buon funzionamento di questa macchina!



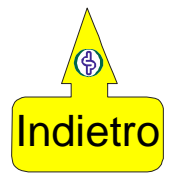
E' importante la buona conoscenza del funzionamento del tappatore, delle poche ma indispensabili regolazioni che esso richiede e delle operazioni di manutenzione, controllo pulizia ed igienizzazione che sono da eseguire con assoluta regolarità e perizia.

Avanti





# Il tappatore a “raso bocca”



## Le parti essenziali

### *Punzone di spinta o Fustello*

Nell' imbottigliamento a “raso bocca” deve essere regolato per affondare i tappi non oltre un millimetro di profondità oltre il livello del raso bocca della bottiglia.

### *Portacentratore*

Questo particolare contiene la canalizzazione preposta al preventivo svuotamento dell' aria dal collo della bottiglia ed al successivo riempimento dello stesso con gas inerte (azoto o anidride carbonica).

Bisogna ricordare che questo particolare contiene anche diverse guarnizioni nelle cui sedi è possibile si annidino indesiderate colonie batteriche, per cui è indispensabile la sua accurata sterilizzazione prima di ogni utilizzo.

### *Centratore*

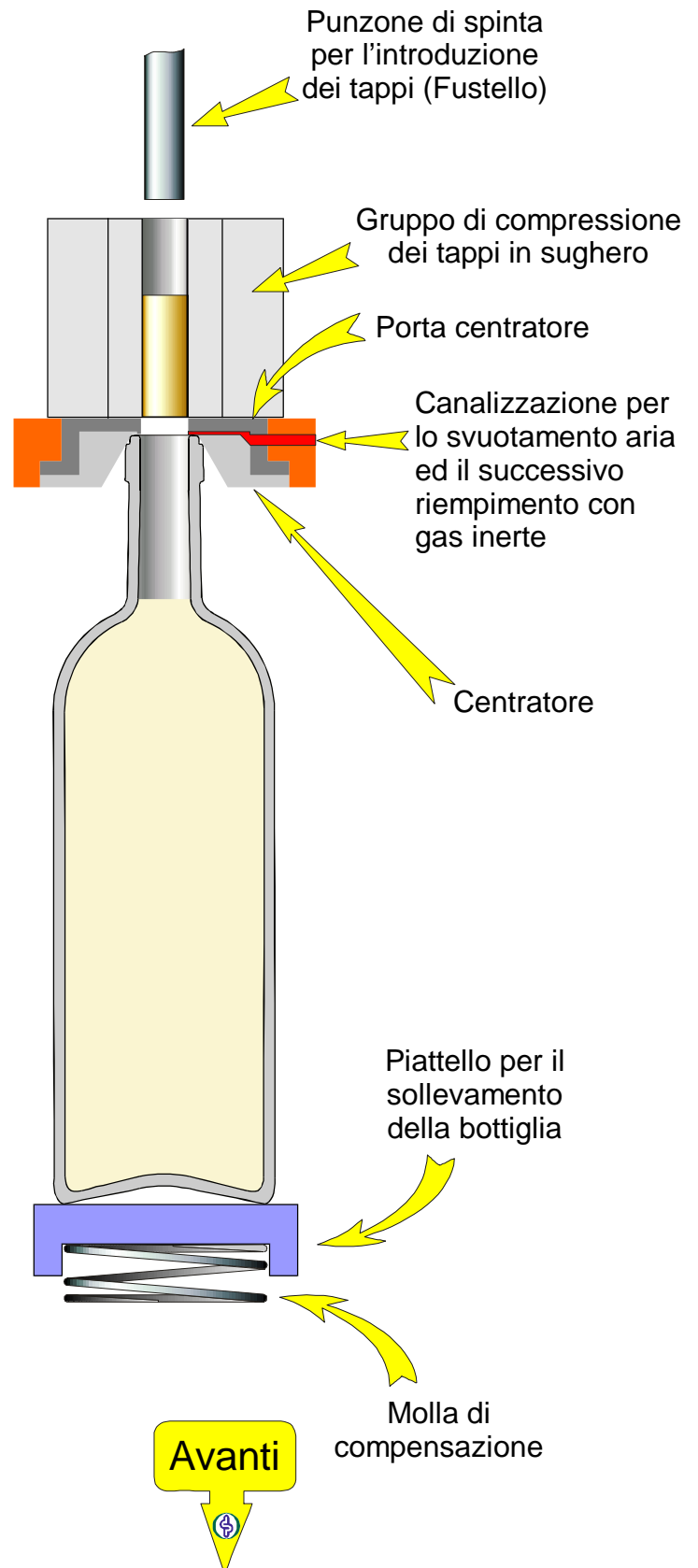
Si tratta di un semplicissimo dispositivo meccanico, alle volte realizzato in acciaio ed alle volte in plastica.

Restano valide tutte le indicazioni relative alle altre parti fin qui considerate inerenti la pulizia, ma è assolutamente indispensabile evidenziare che ogni tipo di imboccatura di bottiglia comporta la sostituzione di questo particolare che deve essere perfettamente adattato alla forma della stessa..

### *Piattello per il sollevamento della bottiglia e molla di compensazione*

Servono a sollevare la bottiglia ed a portare l'imboccatura della stessa ad allinearsi perfettamente con il tappo spinto fuori dal compressore tramite il fustello. Il piattello viene alzato tramite un movimento meccanico a misura fissa ( in base alla lunghezza della bottiglia), ma la molla consente la compensazione di piccole differenze di altezza delle stesse. Le bottiglie devono essere bloccate e fortemente trattenute nel momento dell'introduzione dei tappi.

## Tappatura a “raso bocca”





# Il tappatore a “raso bocca”



## Il “Cuore”

**Q**uesto meccanismo è il cuore della maggioranza dei tipi di tappatori attualmente in uso nelle cantine.

**E**so, con gli adattamenti del caso, è adottato sia sui tappatori “monotesta” sia sui tappatori pluritesta.

**I** particolari che lo costituiscono devono essere costantemente controllati, e sottoposti a pulizia e manutenzione.

### Scatola del compressore

Da tenere pulita e, siccome costituisce la sede di scorrimento del carrello mobile, occorre verificarne lo stato di usura.

Lubrificare con estrema moderazione e con i prodotti adatti le parti su cui avvengono gli scorrimenti.

### Carrello mobile portaganasce

Contiene il rullo di contrasto sulla camma di azionamento. Verificare il suo perfetto scorrimento, la sua pulizia, l'assenza di giochi sui piani di scorrimento e la perfetta pulizia e lubrificazione delle guide prismatiche di alloggiamento e/o scorrimento delle ganasce

### Molle di ritorno ganasce

Sono responsabili della riapertura delle ganasce. Qualsiasi snervamento, rottura, perdita di elasticità, può portare a conseguenze gravissime sulla tappatura.

### Ganasce

Sia quelle mobili che quelle fisse, devono essere mantenute in condizioni perfette sia di igiene che di integrità. I piani di appoggio e di scorrimento devono essere integri mentre le superfici che entrano in contatto con il tappo devono essere non usurate, levigatissime, prive di rigature e sbrecciature anche di piccolissima entità.

### Diametro di chiusura finale

Con i dispositivi a questo preposti dal costruttore bisogna controllare e sorvegliare che si mantenga entro valori compresi tra 15,5 e 16 mm.

