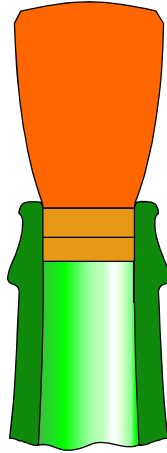


L'imbottigliamento a "fungo"

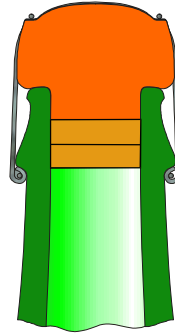
Difetti possibili: Introduzione insufficiente



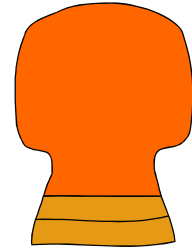
Fase di introduzione



Dopo la gabbiettatura



Dopo la stappatura

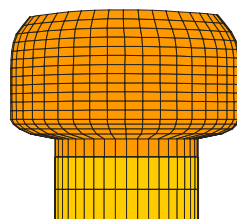


Cause:

- ▶ Tappatore mal regolato;
- ▶ risalita del tappo dopo la tappatura e prima della gabbiettatura;
- ▶ eccesso di pressione nella camera d'aria;
- ▶ livello del vino troppo alto;
- ▶ ganasce del tappatore rotte, mal regolate o malfunzionanti.

Conseguenze:

- ▶ rapida perdita di pressione e possibile perdita del vino;
- ▶ ossidazione del vino.



Andamento radiale e distribuzione assiale della struttura del tappo contenuto in bottiglia.

L'imbottigliamento a "fungo"

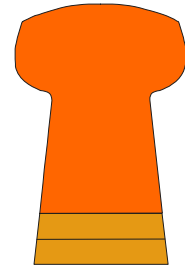
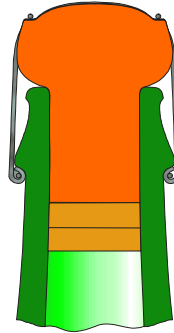
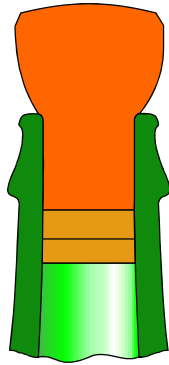
Difetti possibili: Introduzione eccessiva



Fase di introduzione

Dopo la gabbiettatura

Dopo la stappatura

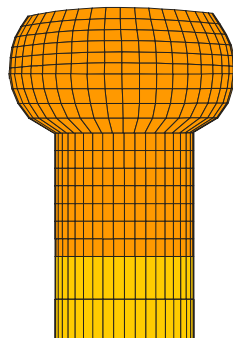


Cause:

- ▶ Tappatore mal regolato;

Conseguenze:

- ▶ annullamento effetto "corona";
- ▶ perdita di pressione;
- ▶ estrema difficoltà di stappatura



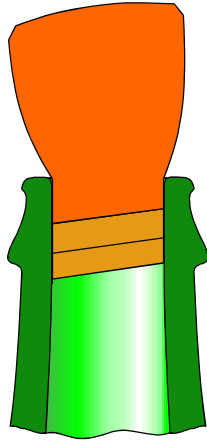
Andamento radiale e distribuzione assiale della struttura del tappo durante la permanenza in bottiglia.

L'imbottigliamento a "fungo"

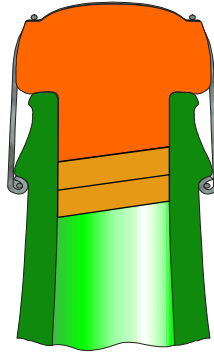
Difetti possibili: tappo storto



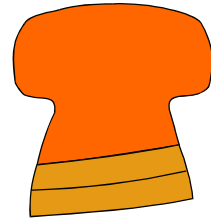
Fase di introduzione



Dopo la gabbiettatura



Dopo la stappatura



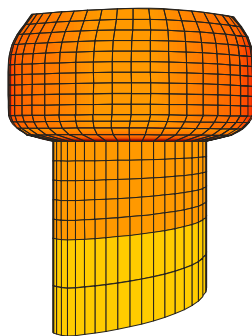
Introduzione sghemba

Cause: Bottiglia mal centrata rispetto all'asse del tappo compresso dalle ganasce del tappatore.

Conseguenze: La gabbiettatura non riesce a correggerla posizione del tappo che risulterà svergolato sia in bottiglia che dopo la stappatura.

A seconda dell'accentuazione del difetto, si presenteranno molteplici e gravi inconvenienti:

stappatura difficile;
perdita di gas;
ossidazione del vino;
perdita del vino stesso.



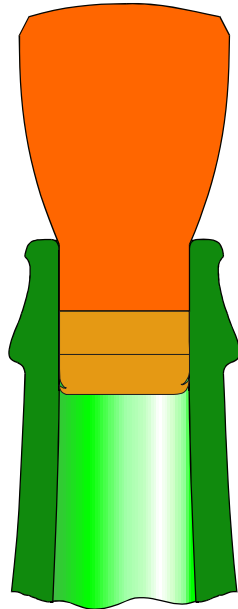
Andamento radiale e
deformazione assiale
della struttura del tappo

L'imbottigliamento a "fungo"

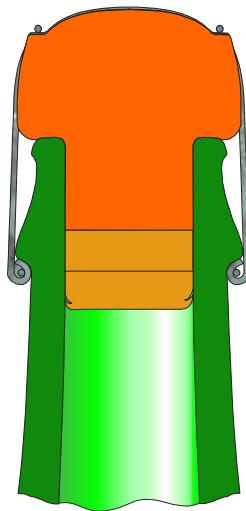
Difetti possibili: l'introduzione slabbrata



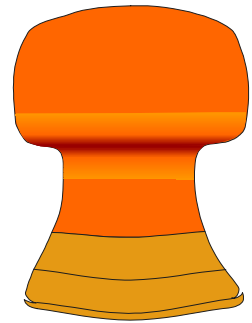
Fase di introduzione



Dopo la gabbiettatura

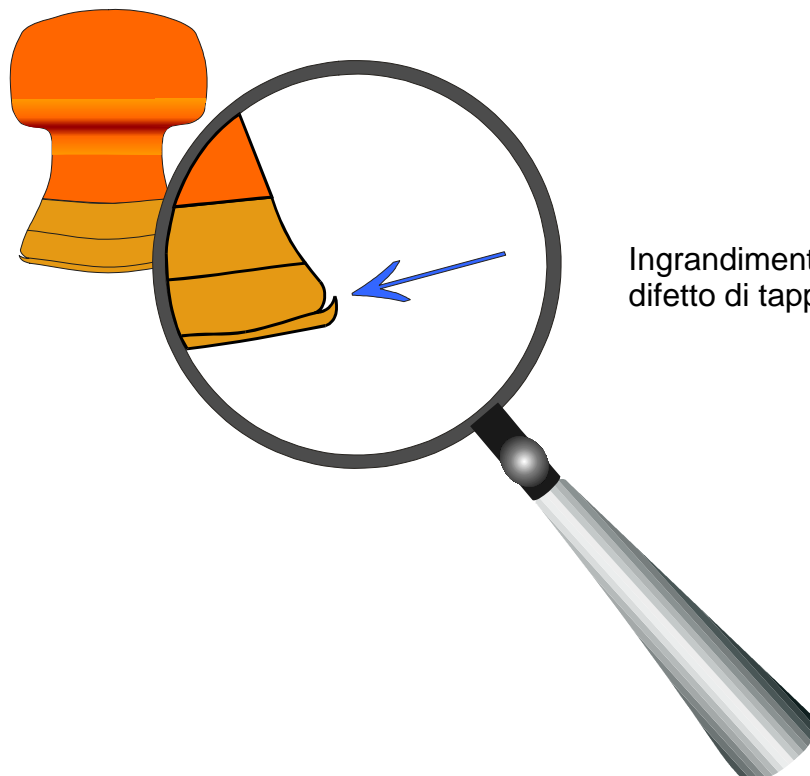


Dopo la stappatura



Cause: Tappatore mal regolato, (diametro di chiusura delle ganasce insufficiente nei confronti del diametro interno del collo della bottiglia)

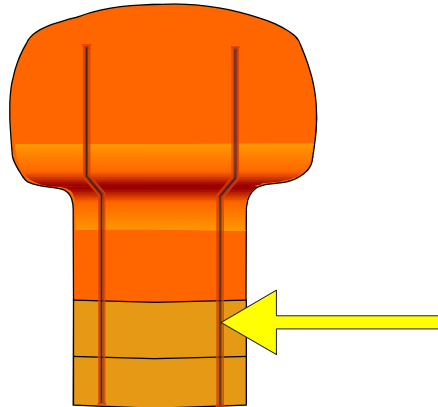
Conseguenze: ossidazione, perdita di pressione e di vino, sbottigliamento difficile, mancato rigonfiamento del tappo.



Ingrandimento del difetto di tappatura

L'imbottigliamento a "fungo"

Difetti possibili: tappo scanalato



Scanalature
longitudinali

Cause:

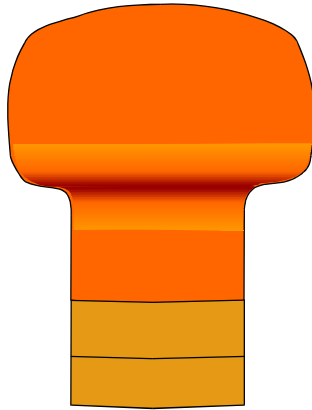
- ▶ Ganasce del tappatore rotte, mal regolate o malfunzionanti.

Conseguenze:

- ▶ rapida perdita di pressione e possibile perdita del vino;
- ▶ ossidazione del vino;

L'imbottigliamento a "fungo"

Difetti possibili: tappo a "cavicchio"



“Cavicchio” o
“Bouchon cheville”

Cause:

- ▶ eccessiva compressione del sughero da parte delle ganasce del tappatore ;
- ▶ movimento di chiusura delle ganasce troppo veloce;
- ▶ sughero non ben preparato alla compressione o per mancanza di umidità o di temperatura;
- ▶ conservazione della bottiglia in un ambiente troppo caldo e secco.

Conseguenze:

- ▶ lenta perdita di pressione;
- ▶ ossidazione del vino;
- ▶ stappatura difficoltosa;
- ▶ mancanza di espansione del tappo.