

Ausläufer vermeiden

KORKEN, Kunststoffstopfen oder Schraubverschluss: Bei jeder Verschlussvariante kann es zu Ausläufern kommen.

Text: Bernhard Schandelmaier, DLR Rheinpfalz

Gerade bei Korkverschlüssen kann es ein Spagat sein, die geforderte Nennfüllmenge in die Flasche zu bringen und gleichzeitig genügend Kopfraum zur Volumenausdehnung bei einer Temperaturerhöhung zu belassen. Bei einer »Überfüllung« kann es zu Ausläufern kommen - Wein oder Korken durch die Ausdehnung des Weins bei Temperaturerhöhung aus der Flasche gedrückt - bei einer »Unterfüllung« kann es zu Schwierigkeiten mit dem Eichamt kommen.

Kalte Temperaturen bei der Füllung erfordern deshalb das Einstellen einer niedrigeren Füllhöhe, damit genügend Raum für eine Volumenausdehnung des Weines bei Temperaturerhöhung vorhanden ist. Das Nennvolumen ist dabei aber einzuhalten.

Die Wahl der Korkenlänge ist von der Länge der Flaschenmündung abhängig, längere Korken brauchen höhere Flaschen. Beim Wein sind die zu verwendenden Flaschen-

größen vorgeschrieben und der abfüllende Betrieb ist zur Einhaltung der sogenannten Füllvorschriften verpflichtet. Die auf dem Etikett angegebene und dem Kunden versprochene Inhaltsmenge wird als Nennvolumen bezeichnet und muss sich in der Flasche befinden. Sie gilt für eine Temperatur von 20°C.

Eine leichte Überfüllung gibt Gewissheit, diese Forderung in jedem Fall zu erfüllen. Der abfüllende Betrieb ist verpflichtet, das Nennvolumen regelmäßig stichprobenwei-



Bei innenabdichtenden Verschlüssen wie Korken und Kunststoffstopfen muss auf die richtige Länge geachtet werden

se zu überprüfen. Die Ergebnisse dieser Prüfungen, die Stichprobenmittelwerte und Stichprobenstreuungen, sind aufzuschreiben und aufzubewahren. Das Eichamt kann bei einer Überprüfung Einsicht in die Unterlagen nehmen. Im Mittel der gefüllten Flaschen muss das Nennvolumen erreicht werden. Einzelne Flaschen dürfen durchaus auch unterfüllt sein, die Toleranzen sind von der Flaschengröße abhängig. Zwei von hundert Flaschen dürfen die angegebene Nennfüllmenge unterschreiten. Flaschen mit einem Nennvolumen von 0,5 bis 1,0 Liter können die angegebene Nennfüllmenge um 15 ml unterschreiten. Einzelne Flaschen können die angegebene Nennfüllmenge um höchstens 30 ml unterschreiten.

Für Ausläufer bei Schraubverschlüssen können viele Ursachen verantwortlich sein, die Fehlersuche gestaltet sich deshalb manchmal langwierig und schwierig. Die Frage der Haftung wird dementsprechend zwischen den Parteien meistens hin und her

geschoben. Auch deshalb ist der Abfüller gut beraten, Schraubverschlüsse mit hoher Präzision anzurollen. Der Verschlusskopf muss nach den Spezifikationen des Herstellers eingestellt sein und die Einstellung sollte gemeinsam mit einem Fachmann mittels geeigneter Prüfinstrumente vorgenommen werden. Bei der Lohnabfüllung sollten die Verschlüsse verwendet werden, auf die die Anlage des Lohnabfüllers eingestellt ist.

Idealerweise werden die mit Schraubverschluss abgefüllten Flaschen in Kartons ste-

hend verpackt. Bei liegender Lagerung in einer Gitterbox können die Verschlüsse aneinanderstoßen und infolge leichter Beschädigungen auslaufen.

Potenzielle Ausläuferflaschen behalten bei stehender Lagerung ihre Füllhöhe und verschmutzen keine weiteren Flaschen oder Kartons. Dies ändert aber nichts daran, dass keine Gasdichtigkeit mehr gegeben ist und Kohlensäureverluste und Oxidation drohen. ◀

FLASCHEN, KOPFRAUM UND VERSCHLÜSSE

Angabe auf der Flasche Viele Flaschenhersteller geben am Flaschenboden oder an der Bodennaht neben der Nennfüllmenge (in Liter, Milliliter oder Zentiliter) die Füllhöhe in der Flasche an, die der Nennfüllmenge entspricht. Die Angabe »55 mm« bedeutet eine Füllhöhe, die 55 mm unter der Flaschenmündung liegt. Diese Füllhöhe entspricht bei einer Fülltemperatur von 20 °C der Nennfüllmenge der Flasche. Entsprechendes gilt für Flaschen mit der Kennzeichnung 45, 63 und 70.

Wenn nur eine Zahl ohne weitere Angaben vorhanden ist, ist dies die Angabe des Randvolumens in Zentilitern. 76,5 bedeutet somit, dass die bis zum Rand gefüllte Flasche bei 20 °C ein Volumen von 765 ml enthält. Kurze Flaschen haben immer auch kurze Flaschenmündungen und lassen sich daher nicht mit langen Korken oder Kunststoffstopfen abfüllen. Lange Korken brauchen lange Flaschen.



Füllhöhe und Temperatur Die Füllhöhe muss nach der Weintemperatur bei der Flaschenfüllung eingestellt werden. Beim Transport im Kofferraum eines Kunden im Sommer werden schnell Temperaturen von 30 °C erreicht. Der Wein drückt den Kor-

ken aus der Flasche oder es kommt zu Ausläufern.

Als Faustformel lässt sich festhalten: 10 °C Temperaturveränderung führen zu einer Veränderung der Füllhöhe im Flaschenhals von ungefähr 5mm. Weine

die bei sehr kalten Temperaturen von unter 10 °C gefüllt werden, müssen deshalb um mindestens 5 mm unterfüllt werden. Nur so verbleiben bei einer Lagertemperatur von 20 °C noch weitere 15 bis 20 mm Kopfraum als notwendiges Ausdehnungsvolumen. Für Schraubverschlüsse werden 30 bis 40 mm Kopfraum empfohlen.

Füllhöhe bei unterschiedlicher Korklänge

mindestens 20 mm Kopfraum sind als notwendiges Ausdehnungsvolumen einzuhalten

	Flaschenkennzeichnung									
	55			63				70		
empfohlene Füllhöhe bei Füll-Temperatur 20 °C	55 mm unter Mündung			63 mm unter Mündung				70 mm unter Mündung		
mm Korklänge	38	42	44	38	44	47	49	47	49	54
mm tatsächliche Kopfraumhöhe bei 750 ml Volumen*	16	12	10	24	18	15	13	22	20	15
mm Kopfraum bei 20 °C und Fülltemperatur 8 °C	13	9	7	21	15	12	10	19	17	12
mm Kopfraum bei 30 °C und Fülltemperatur 8 °C	4	0	-2	12	6	3	1	10	8	3

*Einstoßtiefe des Korken 1mm

WWW.VINO GAP.DE

Sie suchen exklusive Schraubverschlüsse?

