



КАСТА ВИНОДЕЛОВ

Все для домашнего виноделия

www.casta-vinodelov.com

Укупорка – выбор пробки

Проспект



Возвращаясь к теме розлива вина, хочется провести небольшой экскурс по видам корковой пробки и не только. Перед тем, как закупорить вино, большинство задает себе вопрос, какую же пробку выбрать и почему именно эту.



Начать можно с принципиально новой пробки, которая относительно недавно начала использоваться виноделами – **Nomacorc Smart Green**. Производится по технологии **PlantCorc**, которая основана на возобновляемых полимерах растительного происхождения из сахарного тростника. Бесспорными преимуществами данной пробки будет являться отсутствие корковых болезней и постоянное дозируемое количество проникаемого кислорода в бутылку. На сегодняшний день может быть представлена в исполнениях с диаметром 22,5-23-23,5мм и высотой 36 и 42мм. Также возможно нанесение логотипа заказчика. Данный вид пробки отлично подойдет для выдержки вина до трех лет.

Остальные пробки можно разделить на три категории:

- тихие вина;
- игристые вина;
- коньячная пробка.

Пробку для тихих вин, в свою очередь, можно разделить на несколько подвидов:



Агломерированная пробка

Данный вид пробки чаще всего встречается в размере 23*33мм, но может быть самых разных размеров и диаметров в зависимости от запросов и пожеланий виноделов. Используется она для закупорки вин, которые необходимо хранить не более одного года и имеет относительно невысокую стоимость.

Микроагломерированная пробка – это новый вид пробок.

Производится такая пробка методом индивидуальной последовательной формовки с использованием предварительно стерилизованных микрогранул низкой плотности, размером от 1 мм до 2 мм. Микрогранула необходимы, чтобы обеспечить идеальное уплотнение, хорошую гибкость и органолептическую нейтральность. Хорошо подойдут для выдержки вин до пяти лет.





Технические или сборные пробки, твин-топ 1+1.



Данный вид корковых пробок производится методом индивидуальной формовки. Пробки этого вида очень стойкие, производятся различных размеров и диаметров. В процессе производства данного вида пробок к агломерированному корпусу, методом индивидуальной формовки присоединяется один или два натуральных диска. Жесткий контроль показателей качества обуславливает прекрасное поведение пробок в бутылке и гарантирует сохранность качества Вашего вина до пяти лет. Явным преимуществом данного вида будет

отсутствие таких проблем как пыль или пробка в вине, которые возможны при укупорке агломерированной пробкой без дисков. Также данная пробка будет качественно отличаться визуально на фоне всех вышеуказанных.

Пробки для игристых вин

Отличаются большим диаметром и высотой. Чаще всего встречается пробка размером 27*47, 28*48, 29*47, возможно изготовление и других размеров. Могут быть изготовлены как агломерированные (методом индивидуальной формовки), так и агломерированные с одним или двумя дисками. Индивидуально подобранный размер и строгий контроль производства позволяет выдерживать давление игристых и газированных вин в бутылке.



Коньячная пробка.



Данный вид пробок представляет собой т-образные пробки. При производстве этих пробок корпус пробки (может быть полностью натуральным, агломерированным и микроагломерированным) соединяется с дополнительным верхом, который может быть изготовлен из различных материалов, таких как пластмасса, дерево, стекло и пр. Эта пробка хорошо зарекомендовала себя при укупорке ликеров, коньяков, бренди и прочих спиртных напитков. Обычно встречается пробка диаметром 18, 19, 20мм.



И конечно же не стоит забывать про **термоусадочные колпачки**, которые защищают пробки от повреждений и преждевременного вскрытия, от попадания пыли и влаги, а также обеспечат Вашему продукту дополнительную привлекательность.

Большой ассортимент пробки вы можете найти на нашем сайте:

https://casta-vinodelov.com/catalog/probka/?PAGEN_1=2

Также вы можете написать нашим менеджерам и задать интересующие вас вопросы:

<https://casta-vinodelov.com/contacts/>