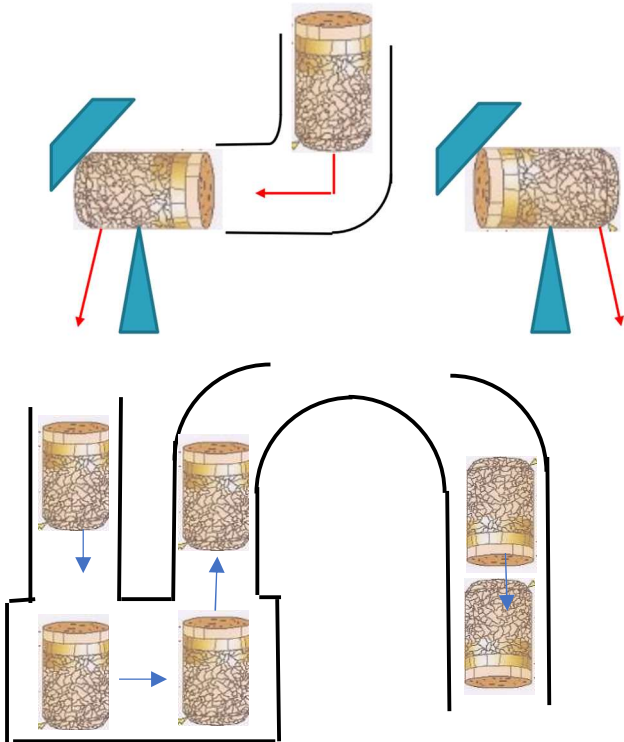


Champagnepropper med naturkorkskiver



Copyright Otto Berker



Faldretningsstyring ved flaskeaftapning

Data, med hvilken præcision champagnepropper skal fremstilles. Kravene er kommet fra vinindustrien om ensartet producerede propper, som ikke gav tekniske forstyrrelser under aftapning. T.v. vises, hvorfor skråkanten ved proppens hoved er nødvendig. Proppen falder altid i den korrekte position ved flaskens aftapning. Naturkorkskiverne er derved altid nederst i flaskehalsen. Proppen falder i et rør, hvor naturkorkskiverne peger opad. Proppen skubbes sidelængst og presses opad i et rør med en 180° buge, hvorved proppens naturkorkskiver vendes nedad i den korrekte position til aftapning.



Propformen, som den helst skal se ud efter åbningen. Det er det konstante tryk i flasken, presset mod proppen og den specielle måde, hvordan naturkorkskiver bliver produceret, som bevirker, at champignonformen dannes.



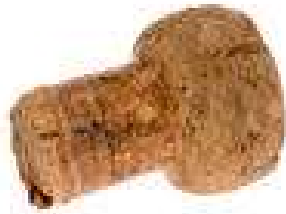
Proppen bestræber sig altid at indtage sin oprindelige form. Jo kortere proppen er i flaskehalsen desto mere vil proppen indtage sin oprindelige form. Proppen her har ikke været længere end 4/5 uger i flaskehalsen.



Proppen blev komprimeret under aftapning. Årsagen kan ligge i en lille forskudt placering af proppen over flaskeåbningen, eller for lidt glidemiddel således, at proppens friktion til placering i flaskehalsen startede allerede, da proppen havde passeret flaskemundingen, og derfor ikke kan komme i den optimale dybde på 24 mm.



Flasken har været udsat for overtryk, måske pga. varme eller skiftende temperaturer varme/kulde med rystelser under transport. Flasken bliver i de fleste tilfælde utæt, da granulatet bliver langsomt komprimeret. Overtrykket kan medføre, at proppens højde bliver næsten halveret.



Proppen har været i flasken i en længere periode, måske en del år og har tabt sin elasticitet. En anden årsag kan være en langsom udsivning af trykket i flasken. Er flasken utæt, forhindrer det manglende tryk proppens ekspansion til den velkendte champignonform. Transport under frysepunkt kan også føre til tab af proppens elasticitet med tæthed til følge.



Proppen t.v. viser en indsnævring på naturkorkskivens side. Proppen t.h. viser en indsnævring af hele naturkorkskivens underside. Begge propper har den samme defekt. Den kaldes "Grøntræ", på italiensk "Verdonato". Cellen havde allerede denne abnorme struktur, da barken befandt sig endnu på træet. Cellevæggene er meget tynde og virker dermed ikke mere hydrofob. Grøntræ kan ses efter kogning af bark. Små mørke pyramider med base på barkens inderside viser defekten. Denne defekte del af kork holder længere på vand. Lægger man en flaske, kan vin og især champagne/mousserende vine, pga. tryk i flasken, ekstrahere nemt korksubstanser, som medfører en negativ smagsoplevelse af flaskens indhold eller reducerer udvikling af vinsmagen. Skæres den nederste skive af proppen t.h., lige efter åbning, ekspanderer resten til champignonformen.



DIAM/MYTIK-proppen. En prop uden naturkorkskiver, smagsneutral, bestående af cellestrukturens vægge og små elastiske kugler - acrylate - samt smagsneutral polyuretanlim. Fremstillingsprocessen med superkritisk CO₂ eliminerer TCA samt andre komponenter, som kan have negativ indflydelse på flaskens indhold. DIAM/MYTIK er en prop, som ikke afgiver nogen form for negativ indflydelse på flaskeindhold og er fri for TCA.