

Vakuum vinkork VDL004



- 01:** Vakuum vinkorken er innebyggende en innebygget stempelpumpe, og passer på alle standard vinflasker med vanlig kork.

Bemerk:

Vakuum vinkorken passer ikke på vinflasker med skrukork.



- 02:** Vakuum vinkorken plasseres enkelt på flasken ved å skyves ned i flaskehalsen. Luften suges deretter ut av flasken ved gjentatte ganger å pumpe på stempelet som finnes i toppen av korken, inntil vakuum oppnås i flasken, og flasken forsegles ved at oksygenet stenges ute. Dersom flasken eksempelvis er halvfull så vil stempelet måtte pumpes rundt 10-15 ganger for å gi vakuum i flasken, som ses med at stempelet blir stående lengst mulig ned i korken, og da gjerne med at toppen av stempelet blir stående rundt 1 millimeter over toppen av korken.



- 03:** For å huske når tid flaskevinen ble forseglet så kan stempelet dreies for å la markøren på stempelet plasseres overens med dagen i måneden som gis med tallrekken 1-31 på toppen av korken.

- 04:** Den forseglede flaskevinen åpnes enkelt ved å trekke vakuum vinkorken opp fra flaskehalsen.

Generelt:

Den forseglede flaskevinen holder seg garantert greit i 30 dager, og skal kunne holde seg i like lang tid som en åpnet kartongvin som vanligvis kan sies å ha en holdbarhet på 6-8 uker.

En åpnet flaskevin har vanligvis en holdbarhet på kun 2-3 dager dersom den settes i kjøleskapet med den vanlige korken på, og holdbarheten kan altså forlenges til minst 30 dager med bruk av vakuum vinkorken.

Den forseglede flaskevinen kan plasseres i romtemperatur, men unngå direkte sollys for ikke å la den varmes unødig, og plasser den gjerne også på et kjøligere sted enn i vanlig romtemperatur.