



O modelo 4140 é o resultado da experiência da GAI na tapagem com rolha de cortiça.

Quatro maxilas em aço inoxidável com guia prismática apertam a rolha.

A GAI adota uma solução registada que permite comprimir a rolha a 16 mm, obtendo um menor stress da cortiça.

O cuidado colocado no fabrico da cabeça do rolhador é extremo: a rugosidade das superfícies em contacto com a rolha é inferior a 0,05 micron.

O aperto da rolha é lento (105°), a introdução é rápida (53°).

A nova caixa de maxilas é facilmente extraível (sem utilização de ferramentas) para facilitar a manutenção e as operações de limpeza.

Máquina equipada de série com injector de gás.

Esta operação é muito importante pelas suas múltiplas funções:

- 1) **Reduz drasticamente a oxidação.** Para um nível de enchimento a 60 mm com rolha de 45 mm, passa-se de 1,40 mg a 0,25 mg de oxigénio por litro de vinho.
- 2) **Reduz o repasse na rolha.** Usando CO₂ este dissolve-se no vinho evitando a criação de pressão entre o vinho e a rolha.
- 3) **O injector de gás pode ainda verificar o nível de enchimento.** A tolerância de nível normal de ± 1 mm reduz-se para ± 0,5 mm. O injector de gás é equipado com garrafa falsa para facilitar a sua esterilização.

O rolhador é equipado de série com tapagem em vácuo.

As vantagens deste sistema são:

- 1) **Não se cria pressão na garrafa** no momento da introdução da rolha.
- 2) **O oxigénio contido entre o vinho e a rolha reduz-se** de 0,25 para 0,08 mg/Lt. (com garrafa de 0,75 Lt., nível de enchimento 60 e rolha de 45 mm).

4140 model is GAI company corking experience result.

Four stainless steel prismatic guide studs close the cork to a diameter of 16 mm.

Extreme care is taken over the making of the corking head, with a roughness of less than 0.05 microns on the surfaces in contact with the cork.

The compression of the cork is slow (105°), with fast fitting of the cork (53°).

The studs box is easily extractable (without using any tools) to simplify the maintenance and the cleaning operations.

Neutral gas injection is also fitting on the machine.

This is a very important operation on account of its many functions:

- 1) **It drastically reduces oxidation.** With a filling level of 60mm and a 45 mm cork, the oxygen is reduced from 1.4 mg to 0.25 mg per liter of wine.
- 2) **It combats cork leakage.** The CO₂ dissolves into the wine, eliminating the pressure between the wine and the cork (using CO₂).
- 3) **The gas injector can also be used to control the filling level.** The standard level tolerance is reduced from ± 1 mm to ± 0.5 mm. The gas injector is supplied with a dummy bottle, making it easy to sterilize.

Vacuum corking is also a standard fitting on the monoblocs. The advantages of this system are as follows:

- 1) **No pressure is created in the bottle** when the cork is inserted.
- 2) **The oxygen trapped between the wine and the cork is further reduced** from 0.25 to 0.08 mg per liter (with a 0.75 lt bottle, filling level 60, and 45 mm cork).

Das Modell 4140 ist das Ergebnis der Erfahrung der Firma GAI auf dem Gebiet des Naturkorkens.

Vier Edelstahlbacken mit Prismenführung pressen die Korken auf 16 mm Durchmesser zusammen.

Der Verschlusskopf wurde mit extremer Sorgfalt hergestellt. Die Rauheit der Oberfläche, die mit dem Korken in Kontakt kommt, liegt unter 0,05 Mikron.

Das Zusammenpressen des Korken geschieht langsam (105°), das Verkorken schnell (53°).

Die Korkschoßbackeneinheit ist einfach heraus zu ziehen (ohne Werkzeug), um die Wartung und die Reinigung zu vereinfachen.

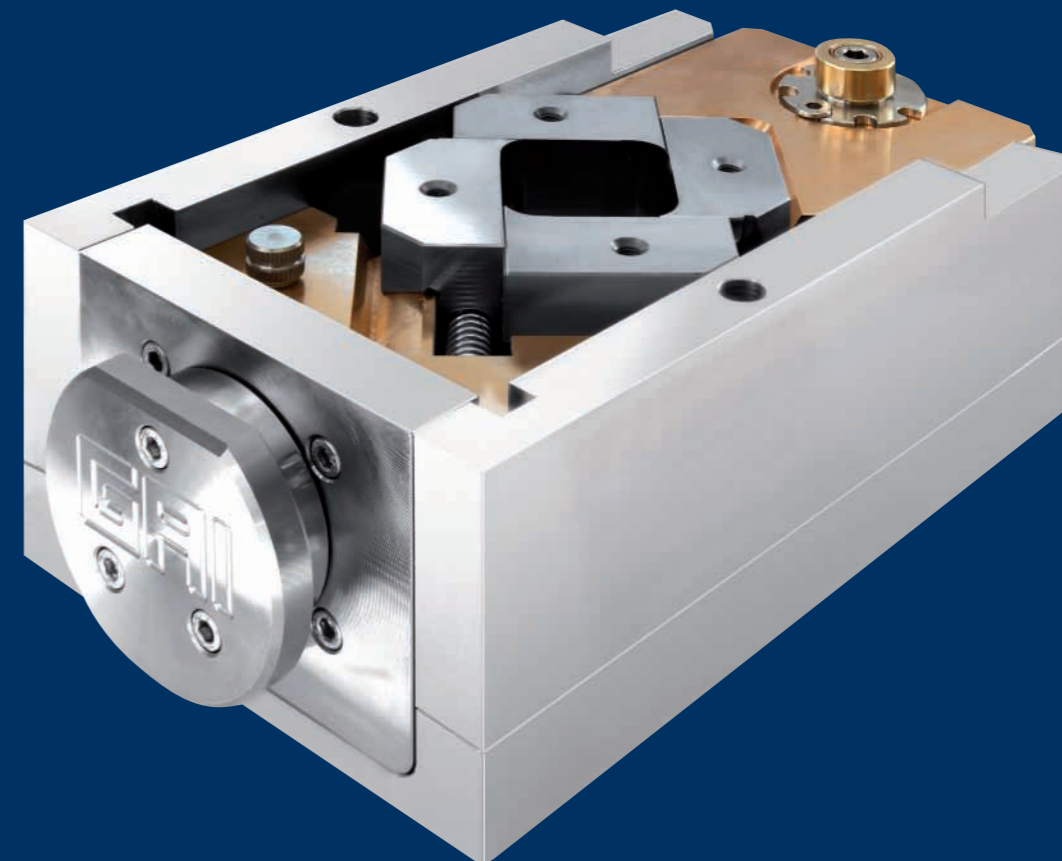
Der Gasinjector wird serienmäßig mit der Maschine mitgeliefert.

Dieser Vorgang ist aufgrund seiner vielfältigen Funktionen äußerst wichtig.

- 1) **Die Oxidation wird drastisch reduziert.** Bei einem Füllniveau von 60 mm und einem Naturkorken von 45 mm erreicht man einen Sauerstoffgehalt pro Liter Wein von 1,40 bis 0,25 mg.
- 2) **Verhindert das Tropfen des Korkens.** Durch die Anwendung von CO₂ löst sich das Gas im Wein und vermeidet so das Weiterbestehen des Druckes zwischen Wein und Naturkorken.
- 3) **Der Gasinjector kann außerdem die Füllhöhe überprüfen.** Der normale Spielraum bei dem Niveau vermindert sich von ± 1 mm auf ± 0.5 mm. Die Gaseinspritzvorrichtung ist mit einer falschen Flasche ausgestattet, wodurch die Sterilisierung erleichtert wird.

Weiters sind die Monoblocke mit einem Vakuumverkorker ausgestattet. Dieses System hat folgende Vorteile:

- 1) **In der Flasche entsteht bei der Einführung des Korkens kein Druck.**
- 2) **Der zwischen Korken und Wein eingeschlossene Sauerstoff reduziert sich** außerdem von 0,25 auf 0,08 mg/lit. (bei einer 0,75 Lt. Flasche Abfüllungsniveau 60 und Korken 45 mm).



4140



Paolo Marchisio

GAI

MACCHINE IMBOTTIGLIATRICI

Fraz. Cappelli 33 b - 12040 Ceresole Alba (Cn) Italia
Tel. +39 0172-574416 - Fax +39 0172-574088
E-mail: gai@gai-it.com - Internet: www.gai-it.com



4140

Il modello 4140 è il risultato dell'esperienza dell'azienda GAI nella tappatura sughero.

Quattro tasselli in acciaio inossidabile a guida prismatica chiudono il tappo.

La Gai adotta una soluzione brevettata che le consente di comprimere il tappo a 16 mm, ottenendo un minor stress del sughero.

La cura posta nella costruzione della testata tappante è estrema: la rugosità delle superfici a contatto col sughero è inferiore a 0,05 micron.

La chiusura del tappo è lenta (105°), il piantaggio del tappo è veloce (53°).

Il nuovo cassetto dei tasselli è facilmente estraibile (senza dover usare nessun utensile) per facilitare la manutenzione e le operazioni di pulizia. Di serie con la macchina viene anche fornito l'iniettore di gas.

Questa operazione è assai importante per le sue molteplici funzioni:

- 1) Riduce drasticamente l'ossidazione.** Con livello di riempitura a 60 mm e tappo da 45 mm si passa da 1,40 a 0,25 mg di ossigeno per litro di vino.
- 2) Combatte la colatura del tappo.** Usando CO₂ questo gas si scioglierà nel vino evitando il permanere della pressione tra vino e tappo di sughero.
- 3) L'iniettore di gas può inoltre verificare il livello di riempitura.** La normale tolleranza sul livello da ± 1 mm si riduce a ± 0,5 mm. L'iniettore di gas è dotato di falsa bottiglia che facilita la sterilizzazione dello stesso.

Il tappatore è inoltre dotato di serie della tappatura sotto vuoto.

I vantaggi di questo sistema sono:

- 1) Non si crea pressione in bottiglia** al momento dell'introduzione del tappo.
- 2) L'ossigeno imprigionato tra vino e tappo si riduce ulteriormente** da 0,25 a 0,08 mg per litro (con bottiglia da 0,75 lt livello di riempitura 60 e tappo da 45 mm).

Le modèle 4140 est le résultat de l'expérience de l'entreprise GAI dans le bouchage liège.

Quatre mâchoires en acier inoxydable avec guide à prisme serrent le liège à un diamètre de 16 mm. Nous avons porté un soin extrême à la construction de la tête boucheuse: la rugosité des surfaces en contact avec le liège est inférieure à 0,05 micron.

Le serrage du liège est lent (105°), l'enfoncement du liège est rapide (53°).

Le nouveau tiroir des mors est facile à extraire (pas besoin d'utiliser n'importe quel outil) pour faciliter l'entretien et le nettoyage. La machine est équipée de série avec l'injecteur de gaz aussi.

Cette opération est très importante par ses fonctions multiples:

- 1) Réduction importante de l'oxydation.** Pour un niveau de remplissage à 60 mm ras de col avec bouchon de 45mm, la quantité d'oxygène passe de 1,40 mg à 0,25 mg par litre de vin.
- 2) Elle empêche les coulures du bouchon.** En utilisant du CO₂ ce gaz se dissout dans le vin évitant la permanence de la pression entre le vin et le bouchon.
- 3) L'injecteur de gaz peut en plus vérifier le niveau de remplissage.** La tolérance normale sur un niveau de ±1mm se réduit à ±0,5 mm. L'injecteur de gaz est équipé d'une fausse bouteille qui facilite la stérilisation de celui-ci.

Le bouchage sous vide est un équipement de série.

Les avantages de ce système sont les suivants:

- 1) Il ne se crée pas de pression dans la bouteille** au moment de l'introduction du bouchon.
- 2) L'oxygène emprisonné entre le vin et le bouchon se réduit ultérieurement** de 0,25 à 0,08 mg/lt. (avec bouteille de 0,75 lt., niveau de remplissage 60 et bouchon de 45 mm).

El modelo 4140 es el resultado de la experiencia de GAI en el tapado de corcho.

Cuatro mordazas en acero inoxidable con guía prismática, comprimen el tapón a un diámetro de 16 mm. En la construcción del cabezal de tapado se ha aplicado con cuidado extremo: la rugosidad de las superficies de contacto con el corcho es inferior a 0,05 micras.

La compresión del corcho es lenta (105°), siendo por contra la introducción muy rápida (53°).

La caja porta-mordazas es fácilmente extraíble para facilitar su manutención y las operaciones de limpieza.

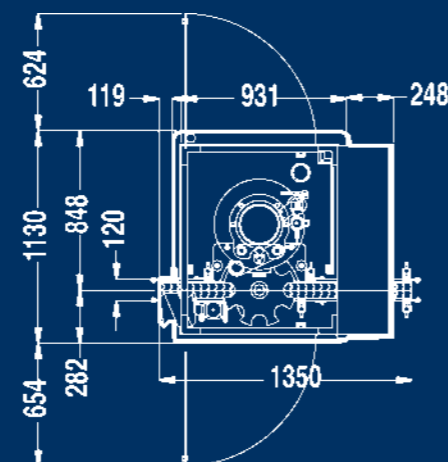
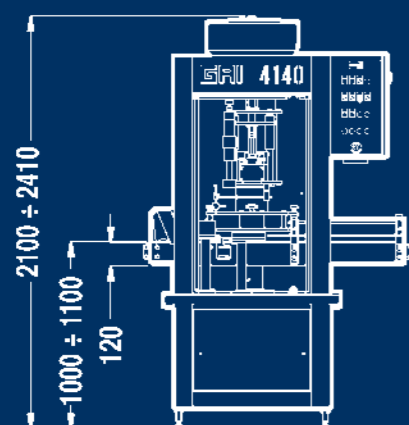
La máquina está equipada de serie con inyección de gas inerte antes del tapado. Esta operación es de extrema importancia, por sus múltiples funciones:

- 1) Reduce drásticamente la oxidación.** Utilizando un tapón de corcho de 45 mm y adoptando un nivel de llenado de 60mm., la cantidad de oxígeno por litro de vino disminuye desde 1,40 a 0,25 mg.
- 2) Combate el fenómeno de „rezume“ del tapón.** Utilizando CO₂ como gas de nivelado, por su carácter soluble, se eliminará cualquier probable formación de presión entre corcho y vino.
- 3) El inyector de gas verifica el nivel de llenado.** La normal tolerancia de llenado, se reduce de +/-1 min a +/-0,5mm. El inyector de gas se equipa con falsa botella para su esterilización.

La tapadora está además equipada de serie con tapado bajo vacío.

Las ventajas de este sistema son:

- 1) No se crea presión en el interior de la botella** en el momento de la introducción del tapón.
- 2) El oxígeno atrapado entre el vino y el tapón se reduce ulteriormente** desde 0,25 a 0,08 mg Litro (con botella de 0,75 lts, nivel de llenado 60 mm y corcho de 45 mm).



| | | |
|--------------|----|-----------|
| a | mm | 22 ÷ 30 |
| b | mm | 38 ÷ 55 |
| b (optional) | mm | 33 ÷ 58 |
| di | mm | 18 ÷ 20 |
| h | mm | 20 ÷ 90 |
| D | mm | 60 ÷ 115 |
| H | mm | 170 ÷ 400 |

| | W | P |
|---------------------------------------|-----|----------|
| VELOCITÀ - SPEED | b/h | 600-2400 |
| PESO - WEIGHT | Kg | 700 |
| POTENZA - POWER | Kw | 1,5 |
| CHIUSURA GANASCE - JAWS CLOSING | | 105° |
| PIANTAGGIO TAPPO - CORK INSERTION | | 53° |
| DISTRIBUZ. TAPPO - CORK DISTRIBUTION* | | 60° |
| VUOTO BOTTIGLIA - VACUUM | | 35° |

*Tappo Ø 24 h = 45, distanza bottiglia-cono = 20 mm