

Preparation des bouteilles Modifier Les bouteilles peuvent etre lavees puis egouttees voire sechees. Stockage Modifier Les bouteilles sont ensuite mises a l'horizontal, dans des palettes, sur pile (empilees les unes sur les autres) ou en cartons. Operations ulterieures Modifier Les bouteilles sont temporairement laissees verticales pendant quelques minutes sur une table d'accumulation ou par un convoyage lent sur un tapis roulant, afin que le bouchon qui a ete compresse reprenne sa dimension et s'adapte au goulot. Dans les deux cas un gaz inerte peut etre injecte dans l'espace de tete (volume present entre le niveau haut du vin dans le col, et le haut du goulot), puis un vide d'air au moment de l'insertion du bouchon, ainsi on diminue fortement la presence d'oxygene emprisonne entre le vin et le bouchon ou la capsule. Tirage Modifier Les bouteilles sont remplies progressivement de vin par des becs de tirage a l'interieur de la bouteille, le vin s'ecoule par un orifice en bas du bec jusqu'a ce que le niveau .atteigne la hauteur de cet orifice. Les bouteilles sont bouchees ou capsulees