

Préparation des bouteilles Modifier Les bouteilles peuvent être lavées puis égouttées voire séchées. Stockage Modifier Les bouteilles sont ensuite mises à l'horizontal, dans des palettes, sur pile (empilées les unes sur les autres) ou en cartons. Opérations ultérieures Modifier Les bouteilles sont temporairement laissées verticales pendant quelques minutes sur une table d'accumulation ou par un convoyage lent sur un tapis roulant, afin que le bouchon qui a été comprimé reprenne sa dimension et s'adapte au goulot. Dans les deux cas un gaz inerte peut être injecté dans l'espace de tête (volume présent 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 présence d'oxygène emprisonné entre le vin et le bouchon ou la capsule. Tirage Modifier Les bouteilles sont remplies progressivement de vin par des bécans de tirage à l'intérieur de la bouteille, le vin s'écoule par un orifice en bas du bec jusqu'à ce que le niveau atteigne la hauteur de cet orifice. Les bouteilles sont bouchées ou capsulées.