



Antes de iniciar o serviço o Cliente deve informar os seus funcionários que:

- Não devem manipular as garrafas colocando os dedos na parte superior da mariza.
- Deve ser efetuado um teste visual para verificar a integridade das garrafas e as condições de higiene no interior das mesmas.
- Os sacos das rolhas, assim como as paletes de garrafas, só devem ser abertos no momento da sua utilização e devem estar abrigadas do sol antes de serem utilizadas.

O operador da ELA informará o Cliente e os seus funcionários da localização do botão de emergência.

No início do Serviço, o Cliente deve informar o operador da ELA:

- **Os filtros de vinho a utilizar no engarrafamento.**
- **O nível de enchimento (controlo metrológico da responsabilidade do Cliente), fornecendo uma garrafa testemunha ao operador da ELA (durante o serviço).**
- **No caso de haver marcação do lote, definir qual a marcação.**

Por cada lote são retiradas 2 amostras de cuba e 2 da Unidade. Estas garrafas são devidamente identificadas com uma etiqueta, onde consta a menção “cuba” ou “linha” e com a marcação do código do serviço. Estas amostras serão guardadas pelo período de 6 meses.

Durante o serviço, o operador deverá verificar e registar caso aplicável, os seguintes parâmetros na **Folha de Registo Diário**. No caso de avarias deve-as registar e descrever também na FRD. Esta folha deve ser devidamente assinada e datada pelo Cliente e operador.

- Higienizações
- Pressão dos Filtros
- Enxaguamento
- Vedante
- Vácuo
- Nível do vinho
- Outro (filtro de água; gerador de azoto; laser; etc)