

Naturkorken

Der Naturkork zählt zur Verschlusslösung der Superlative. Er erfüllt alle Anforderungen, die ein Wein braucht, um in der Flasche zu reifen und sein Bouquet in vollem Umfang zu entwickeln.

Es handelt sich um ein 100 % natürliches Produkt, das durch umfangreiche technologische Entwicklungen perfektioniert wurde und höchsten Kunden- und Konsumentenansprüchen gerecht wird.

PORTOCORK International Korkhandelsgesellschaft mbH

Am Ockenheimer Graben 38 | D-55411 Bingen am Rhein

Telefon: +49-6721-9175-0 | Telefax: +49-6721-9175-50

Email: info@portocork.de | Web: www.portocork.de



SPEZIFIKATIONEN NATURKORKEN

PRÜFUNGEN	EIGENSCHAFTEN	SPEZIFIKATIONEN
DIMENSION	LÄNGE	± 1,0 mm
	DURCHMESSER	± 0,5 mm
	OVALITÄT	≤ 0,7 mm
PHYSIKALISCH/ MECHANISCH	FEUCHTIGKEIT	4 % – 8 %
	ZIEHKRAFT	20 – 40 daN
CHEMISCH	GEHALT AN PEROXID	≤ 0,1 mg/Korken
	GEHALT AN STAUB	≤ 3 mg/Korken
OTR (SAUERSTOFFTRANSFERRATE)	24 MONATE	2,6 mg O ₂ /Korken
	36 MONATE	2,7 mg O ₂ /Korken
	60 MONATE	2,8 mg O ₂ /Korken
EMPFOHLENE ROTATIONSZEIT		18 Monate bis > 5 Jahre

Der Hersteller behält sich das Recht ein, seine Produkte weiterzuentwickeln und ohne vorherige Ankündigung zu modifizieren.

PRODUKTIONSFLUSS



VERFÜGBARE KORKMAßE

38 X 24 mm	45 X 24 mm
49 X 24 mm	54 X 24 mm

WEITERE MAßE AUF ANFRAGE

RICHTLINIEN ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

Alle Produkte entsprechen den geltenden Vorschriften und Auflagen (EU und FDA – Food and Drug Administration) für Produkte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.



VERARBEITUNGSRICHTLINIEN WEINKORKEN

KORKEN – AUSWAHL & LAGERUNG



Verwenden Sie normkonforme Flaschen
Stillwein: DIN 12726
Sekt: DIN 6094-5



Der Korkdurchmesser muss an einen hohen CO₂-Gehalt des Weines angepasst sein.



Bitte bestellen Sie Ihre Korken für den kurz- bis mittelfristigen Gebrauch. Wir empfehlen eine Lagerzeit der Korken von max. 12 Monaten.



Lagern Sie Ihre Korken an einem gut belüfteten und geruchsneutralen Ort.

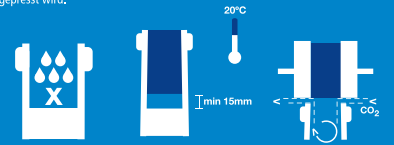
ABFÜLLUNG



Stellen Sie sicher, dass der Korken bis zu einem Durchmesser von maximal 15,5 mm langsam zusammengepresst wird.

Stellen Sie sicher, dass der Verkorkungsvorgang schnell abläuft.

Der Korken muss 1mm unterhalb der Flaschenoberkante abschließen.

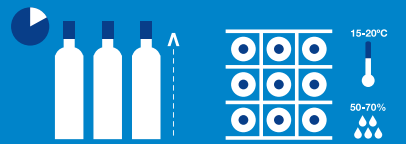


Der Korkstanz muss trocken sein.

Der Kopfraum der gefüllten Flaschen muss bei 20°C mind. 15mm betragen.

Mit der Vorevakuierung des Korkschlusses erhalten Sie die optimale Verschleißdruckreduzierung.

LAGERUNG & TRANSPORT



Lagern Sie die Flaschen nach der Füllung 5-10 min. stehend.

Ideal lagern Sie Ihre Flaschen bei 15-20°C und bei 50-70% rel. Luftfeuchtigkeit.



Achten Sie auf eine schädlingsfreie Lagerung.

Wir empfehlen einen Transport in aufrechter Position.

WARTUNG & INSTANDHALTUNG



Schützen Sie Ihr Korkschloss vor Beschädigungen.



Die Flasche muss optimal unter dem Korkschloss zentriert sein.



Achten Sie auf eine gleichmäßige Verkorkung, speziell bei der Kompression.



Reinigen Sie das Korkschloss ausschließlich mit chlorfreien Reinigern.