



AMORIM

• Advantec® •



Vom Marktführer für Naturkorkverschlüsse konzipiert, vereint der Advantec®-Korken die von Amorim entwickelten Präventions- und Beseitigungsmaßnahmen zur Bekämpfung von TCA.

Entwickelt für Weine mit einer schnellen Rotationszeit ist der Advantec® eine unschlagbare Lösung hinsichtlich des Preises sowie der sensorischen und technischen Leistung.

PRÜFUNGEN	EIGENSCHAFTEN	SPEZIFIKATIONEN
	PRODUKTIONSART	Einzelfertigung
DIMENSION	LÄNGE	± 1,0 mm
	DURCHMESSER	± 0,4 mm
PHYSISCH – MECHANISCH	OVALITÄT	≤ 0,3 mm
	FEUCHTIGKEIT	4% – 8%
	SPEZIFISCHES GEWICHT	250 – 330 kg/m ³
	ZIEHKRAFT	20 – 40 daN
CHEMISCH	GEHALT AN PEROXIDEN	≤ 0,1 mg/Korken
	GEHALT AN STAUB	≤ 3,0 mg/Korken
	GEHALT AN TCA	≤ 1,5 ng/l*
OTR (SAUERSTOFFTRANSFERRATE)	12 MONATE	1,6 mg/Korken
	EMPFOHLENE ROTATIONSZEIT	< 18 Monate

Der Hersteller behält sich das Recht ein, seine Produkte weiterzuentwickeln und ohne vorherige Ankündigung zu modifizieren.
 *löslicher TCA-Gehalt kleiner oder gleich der quantitativen Nachweisgrenze von 1,5 ng/l; Analyse gemäß ISO 20752 durchgeführt.

PRODUKTIONSFLUSS



VERFÜGBARE KORKMAßE

- 44 X 23 mm
- 38 X 23 mm

RICHTLINIEN ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

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



U.I. Amorim Distribuição
 U.I. Amorim Distribuição
 U.I. PTK
 U.I. Champcork
 U.I. Top Series
 U.I. Equipar
 U.I. De Sousa

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 Vorevakuiierung 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.