AMORIM

• TwinTop® Evo •



Der TwinTop® Evo ist die verbesserte Version des TwinTop®. Er weist an beiden Enden eine hochwertige Naturkorkscheibe auf, in der Mitte verbunden mit einem Mikrogranulatkörper.
Der im Einzelverfahren hergestellte Korkenkörper gewährleistet eine hohe Homogenität sowie eine große physikalische und mechanische Widerstandsfähigkeit.
Zur Herstellung dieses Korkens wird Naturkork verwendet, der strengen Qualitätskontrollen unterzogen wird, einschließlich dem patentierten ROSA® Hightech-Verfahren von Amorim und auf ≤ 0,5 ng/l* TCA getestet ist.

SPEZIFIKATIONEN TWINTOP®EVO

PRÜFUNGEN	EIGENSCHAFTEN	SPEZIFIKATIONEN
	PRODUKTIONSART	Einzelfertigung
DIMENSION	LÄNGE	±1,0 mm
	DURCHMESSER	±0,4 mm
	OVALITÄT	≤ 0,3 mm
PHYSISCH — MECHANISCH	FEUCHTIGKEIT	4% — 8%
	SPEZIFISCHES GEWICHT	240 — 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	≤ 0,5 ng/l*
OTR (SAUERSTOFFTRANSFERRATE)	12 MONATE	1,20 mg O_2/Korken
	24 MONATE	1,29 mg O_2/Korken
	36 MONATE	1,34 mg O_2/Korken
	EMPFOHLENE ROTATIONSZEIT	< 8 Jahre

*löslicher TCA-Gehalt kleiner oder gleich der quantitativen Nachweisgrenze von 0,5 ng/l; Analyse gemäß ISO 20752 durchgeführt.
Der Hersteller behält sich das Recht ein, seine Produkte weiterzuentwickeln und ohne vorherige Ankündigung zu modifizieren.

PRODUKTIONSFLUSS

ZERKLEINERUNG → GRANULAT → ROSA HIGHTECH SYSTEM® → EINZELFORMUNG

DÜNNE KORKRINDEN → KORKSCHEIBEN → INOS II SYSTEM → ELEKTRONISCHE SORTIERUNG

→ VERKLEBUNG → MECHANISCHE FERTIGUNG → BESCHICHTUNG → DRUCK/BRAND → ELEKTRONISCHE SORTIERUNG → WASCHUNG & TROCKNUNG → VERPACKUNG UND VERSAND

VERFÜGBARE KORKMAßE

44 X 24 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

VERS. 7-19

VERARBEITUNGSRICHTLINIEN WEINKORKEN

KORKEN – AUSWAHL & LAGERUNG



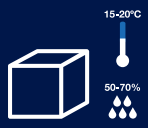
Verwenden Sie normkonforme Flaschen
Stillwein: DIN 12726
Sekt: DIN 6094-5



Der Korkdurchmesser muss an einen hohen CO_2-Gehalt des Weines angepasst sein.

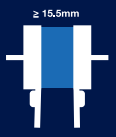


Bitte bestellen Sie Ihre Korken für den kurz- bis mittelfristigen Gebrauch. Wir empfehlen eine Lagerzeit der Korken von max. 12 Monaten.



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.



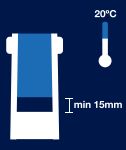
Stellen Sie sicher, dass der Verkorkungsvorgang schnell abläuft.



Der Korken muss 1mm unterhalb der Flaschenoberkante abschliessen.



Der Korksitz muss trocken sein.



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

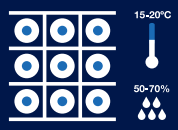


Mit der Vorevakuierung des Korkschlosses erhalten Sie die optimale Verschließdruck-reduzierung.

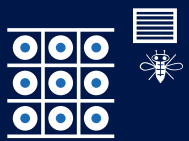
LAGERUNG & TRANSPORT



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.