DEVELOPED BY **NATURE**

AMORIM

AM ACQUAMARK®

ACQUAMARK®

SPEZIFIKATIONEN

PRÜFUNGEN	EIGENSCHAFTEN	SPEZIFIKATIONEN
PHYSISCHE - MECHANISCHE	Länge	l ± 1,0 mm
	Durchmesser	d ± 0,5 mm
	Ovalförmigkeit	≤ 0,7 mm
	Feuchtigkeit	4% - 8%
	Ziehkraft	20 - 40 daN
PHYSISCHE - CHEMISCHE	Gehalt an Peroxiden	≤ 0,1 mg/Korken
	Gehalt an Staub	≤ 3 mg/Korken
VISUELLE	Optische Güteklasse (1)	Referenz ≥ -5%

(1) Abweichung von der Referenzprobe
Korkenstichprobenverfahren gemäß ISO-Norm 2859 - Korkprodukte

Erhältlich in allen Größen

NATUR
TECHNOLOGIE
NACHHALTIGKEIT
ENTWICKLUNG

ACQUAMARK®
DEVELOPED BY NATURE

ACQUAMARK® IST EIN NATURKORKEN, DER UNTER EINSATZ MODERNSTER TECHNIK DES WELTMARKTFÜHRERS FÜR WEINVERSCHLÜSSE, DEM UNTERNEHMEN AMORIM, HERGESTELLT WIRD.

Natürlich, recycelfähig, biologisch abbaubar und umweltverträglich - der aus der Natur gewonnene Korken Acquamark® durchläuft ein technisch aufwendiges Fertigungsverfahren, bei dem ihm überlegene technische Eigenschaften bei entscheidenden Aspekten wie Verschlusskraft und Weinkonservierung verliehen werden.

ACQUAMARK® IST EIN EXZELLENTER VERSCHLUSS MIT EINER WASSERBASIERTEN BESCHICHTUNG, DER DIE EIGENSCHAFTEN EINES NATURKORKENS ZU EINEM ATTRAKTIVEN PREIS BIETET.

Die Acquamark®-Korken werden in einem strukturierten Verfahren mit Hilfe einer wasserbasierten Lösung beschichtet, die die Korkextrakte an die Korkwände bindet und die Lentizellen ausfüllt, wodurch die Verschlusskraft des Produkts gesteigert wird. Das innovative Herstellungsverfahren ermöglicht eine vollständige Bindung aller Partikel, ohne irgendeine Abgabe an den Wein. Acquamark®-Korken sind somit eine hervorragende Wahl für all diejenigen, die die Sicherheit und das Prestige eines Naturkorken zu einem außergewöhnlich attraktiven Preis suchen.

ACQUAMARK®
800 Millionen natürlicher Zellen von modernster Technologie umhüllt.

VOM KORKEICHENWALD ZUM ERHALT DER ARTENVIELFALT UND ZUR BEKÄMPFUNG DER VERSTEPPUNG.

Fundamentale Zukunftsfragen der Menschheit, wie die CO2-Bindung, der Schutz bedrohter Arten, die Bekämpfung der Landflucht und der Schutz der Böden sind klar mit dem Kork verbunden. Der Einsatz von Korkprodukten, wie dem Naturkorken Acquamark®, ist ein fundamentaler Beitrag zum Schutz der Korkeiche und ihrer einzigartigen Rolle hinsichtlich ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit. Mehr über den Beitrag, den der Einsatz von Korkverschlüssen bei dieser wichtigen Anstrengung zum Artenschutz und zur ökologischen Nachhaltigkeit leistet, erfahren Sie auf unserer Webseite www.amorim.com.

PRODUKTIONSABLÄUFE

1. CONVEX KOCHVORGANG
2. ROHSTOFF SORTIERUNG
3. SCHNITT UND BOHRUNG
4. MECHANISCHE ENDFERTIGUNG
5. ELEKTRONISCHE SORTIERUNG
6. WASCHUNG UND TROCKNUNG
7. ACQUAMARK®
8. SORTIERUNG
9. MARKIERUNG
10. BEHANDLUNG
11. VERPACKUNG UND VERSAND

VERBRAUCHEREMPFEHLUNGEN

AUSWAHL UND LAGERUNG DER KORKEN

- Anhand des Flaschenhalsprofils, der Eigenschaften des Weins und den Bedingungen beim Verkorken kann Ihnen Amorim & Irmãos den richtigen Korkendurchmesser berechnen.
- Bei Weinen mit Flaschenreifung sollten längere Korken als normal verwendet werden.
- Bestellen Sie Ihre Korken für einen sofortigen oder schnellen Gebrauch. Lagern Sie das Produkt nicht länger als 6 Monate über das Herstellungsdatum hinaus.
- Lagern Sie das Produkt in einem gut belüfteten Raum mit einer kontrollierten Temperatur zwischen 15°C und 25°C bei einer Luftfeuchtigkeit zwischen 50% bis 70%.

INSTANDHALTUNG DER AUSRÜSTUNG

- Achten Sie darauf, dass das Korkschloss keine Kerben oder Verschleißspuren aufweißt.
- Stellen Sie die korrekte Ausrichtung von Pressstößel und Platzierungsring sicher.
- Stellen Sie sicher, dass die Korkmaschine einwandfrei funktioniert, besonders während der Kompression.
- Reinigen Sie alle Oberflächen, die mit dem Kork in Berührung kommen, regelmäßig mit chlorfreien Produkten.
- Stellen Sie sicher, dass die Anlage entsprechend auf die verwendeten Korken eingestellt ist.

EINFÜHREN DES KORKENS

- Stellen Sie sicher, dass eventuelle Staubablagerungen vor dem Verkorken entfernt werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Korken langsam und auf nicht weniger als 15,5 mm komprimiert wird.
- Stellen Sie sicher, dass das Einführen des Korkens so schnell wie möglich erfolgt.
- Bei Standardflaschenhälsen sollte der Korken bis auf 1 mm unterhalb des Randes des Flaschenhalses eingeführt werden.
- Halten Sie die Feuchtigkeit auf der Innenseite des Flaschenhalses so gering wie möglich.
- Der Abstand zwischen Korken und Wein sollte bei 20°C mindestens 15 mm betragen.
- Nach dem Verkorken sollte der Flascheninnendruck 1,2 bar nicht überschreiten; eine Vakuumverkorkung wird empfohlen.

LAGERUNG UND TRANSPORT DES WEINS

- Lassen Sie die Flaschen nach dem Abfüllen mindestens 10 Minuten lang aufrecht stehen.
- Die ideale Lagertemperatur für die Flaschen liegt zwischen 15°C und 25°C bei einer Luftfeuchtigkeit zwischen 50% und 70%.
- Halten Sie den Weinkeller frei von Insekten.
- Die Flaschen sollten in einer aufrechten Position transportiert werden.

LEBENSMITTELNORMEN

Alle Produkte der 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.

AMORIM

EMPRESA CERTIFICADA apcer ISO 9001 | EMPRESA CERTIFICADA apcer ISO 14001 | EMPRESA CERTIFICADA apcer ISO 22000 | CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

U.I. Amorim Distribuição

U.I. Amorim Distribuição
U.I. PTK
U.I. Amorim Champanhe
U.I. RARO

BUREAU VERITAS SYSTECODE C.E.LIÈGE

CORK

QREN QUADRO DE REFERÊNCIA ESTRATÉGICO NACIONAL

www.amorimcork.com | marketing.ai@amorim.com

amdesign