



• Kolmatierter Korken •



Der kolmatierte Korken ist die beste Wahl, wenn ein Naturkorken zu günstigen Konditionen gesucht wird. Durch seine Kolmatierung erhält er eine homogene Optik in Verbindung mit optimalen mechanischen und physikalischen Eigenschaften.

SPEZIFIKATIONEN KOLMATIERTER KORKEN

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

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

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



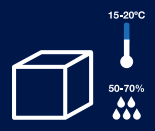
Verwenden Sie normkonforme Flaschen
Stillwein: DIN 12726
Sekt: DIN 6094-5



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

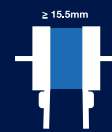


Bitte bestellen Sie Ihre Korken für den kurz- bis mittelfristigen Gebrauch. Wir empfehlen eine Lagerzeit der Korken von max. 12 Monaten.



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

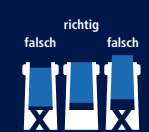
ABFÜLLUNG



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



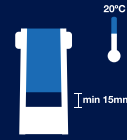
Stellen Sie sicher, dass der Verkorkungsvorgang schnell abläuft.



Der Korken muss 1mm unterhalb der Flaschenoberkante abschließen.



Der Korksitz muss trocken sein.



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

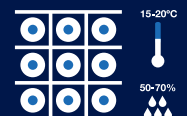


Mit der Vorevakuiierung des Korkschlusses erhalten Sie die optimale Verschleißdruckreduzierung.

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 Korks Schloss vor Beschädigungen.



Die Flasche muss optimal unter dem Korks Schloss zentriert sein.



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



Reinigen Sie das Korks Schloss ausschließlich mit chlorfreien Reinigern.