



• Naturkorken NDtech •



Amorim präsentiert eine einzigartige Screening Technologie, die den weltweit ersten Naturkorken ohne nachweisbares TCA garantiert. Mit diesem Verfahren wird das Risiko des Korkgeschmacks erfolgreich eliminiert und garantiert, dass eventuell verbliebenes TCA unter einer Nachweisgrenze von 0,5 ng/l* liegt.

Diese neue Screening-Technologie vervollständigt die bei Amorim bereits existierenden Präventions- und Beseitigungsmaßnahmen.

Der bisher angewandte patentierte ROSA Evolution® Prozess wird nun durch die NDtech-Technologie abgeschlossen.

SPEZIFIKATIONEN NATURKORKEN NDTECH

| 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 |
| | GEHALT AN TCA | ≤ 0,5 ng/l* |
| 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 | > 5 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 vor, seine Produkte weiterzuentwickeln und ohne vorherige Ankündigung zu modifizieren.

PRODUKTIONSFLUSS



VERFÜGBARE KORKMAßE

| | |
|------------|------------|
| 45 X 24 mm | 49 X 24 mm |
|------------|------------|

WEITERE MAßE AUF ANFRAGE

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 Kork 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 Vorevakuation 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.