

---

# NEUTRO PREMIUM

---

## Perfekte Performance

**Der Neutro<sup>®</sup>-Korken Premium ist eine Weiterentwicklung der Neutro<sup>®</sup>-Serie und garantiert perfekte Performance für Weine mit einer Rotationszeit bis zu 5 Jahren.**

Für dieses Korkengranulat wird das patentierte Dampfdestillationsverfahren ROSA High Tech<sup>®</sup> eingesetzt, eine Weiterentwicklung des vorherigen Behandlungssystems ROSA<sup>®</sup> ( $\leq 0,5$  ng/l\* TCA).

Es bietet eine noch intensivere Reinigung, indem es vorhandene flüchtige Substanzen eliminiert und dabei die natürlichen Eigenschaften des Korks erhält.



# SPEZIFIKATIONEN NEUTRO® PREMIUM

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	240 – 320 Kg/m <sup>3</sup>
	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	1,08 mg O <sub>2</sub> /Korken
	24 MONATE	1,13 mg O <sub>2</sub> /Korken
	36 MONATE	1,16 mg O <sub>2</sub> /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 ein, seine Produkte weiterzuentwickeln und ohne vorherige Ankündigung zu modifizieren.

## PRODUKTIONSFLUSS



## VERFÜGBARE KORKMAßE



## 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 CO<sub>2</sub>-Gehalt des Weines angepasst sein.

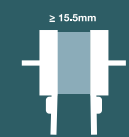


Bitte bestellen Sie Ihre Korken für den kurz- bis mittelfristigen Gebrauch. Wir empfehlen eine Lagerzeit der Korken von max. 6 Monaten.



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

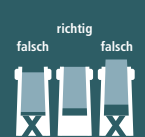
### ABFÜLLUNG



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



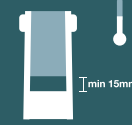
Stellen Sie sicher, dass der Verkorkungsvorgang schnell abläuft.



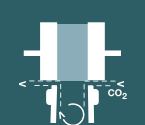
Der Korken muss 1mm unterhalb der Flaschenoberkante abschließen.



Der Korkstanz muss trocken sein.



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

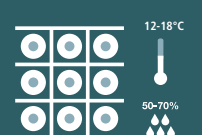


Mit der Vorevakuierung des Korkschlusses erhalten Sie die optimale Verschlussdruckreduzierung.

### LAGERUNG & TRANSPORT



Lagern Sie die Flaschen nach der Füllung 5-10 min. stehend.



Ideal lagern Sie Ihre Flaschen bei 12-18°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. Häufiges Säubern der Verkorkungsmaschine ist sehr wichtig.