

Higher nature

Naturkorken sind jetzt noch besser, dank Naturity, der weltweit fortschrittlichsten Anti-TCA-Technologie. Naturity ist ein Premiumprodukt mit herausragender Neutralität.

Naturkorken, aus einem Stück gefertigt, sind als die einzig wahre Option für Weine, die in der Flasche reifen und erfüllen seit Jahrhunderten die Erwartungen der führenden Winzer der Welt.

Naturity ist die neueste Innovation zur Beseitigung von TCA und anderen flüchtigen Verbindungen aus dem Kork, ohne die physikalisch-mechanischen Eigenschaften zu beeinflussen.

Ein völlig natürlicher Prozess, angewandt auf ein völlig natürliches Produkt.



SPEZIFIKATIONEN

Physikalisch - Mechanisch

Länge (l)	Durchmesser (d)
l ± 0,7 mm	d ± 0,5 mm
Ovalität	Feuchtigkeit
≤ 0,7 mm	4 % – 8 %
Ziehkraft	
15 – 45 daN	

Chemisch

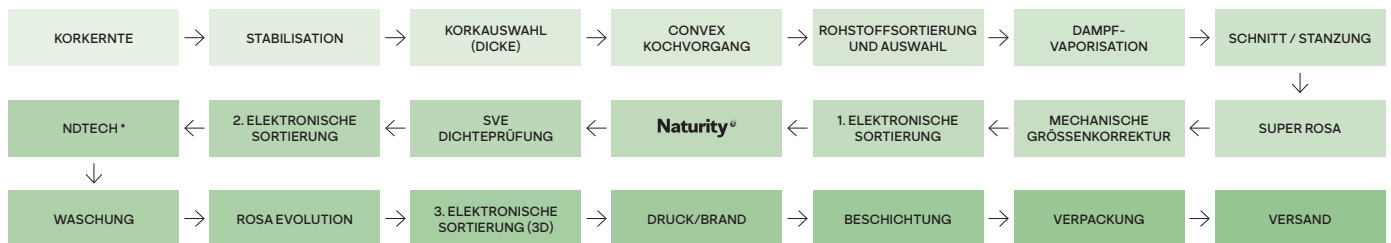
Gehalt an Peroxid
≤ 0,1 mg/Korken
Gehalt an Staub
≤ 2 mg/Korken
SPME GC/MS/ECD
2, 4, 6 – Trichloranisol (TCA)
99 % ≤ 0,5 ng/l (*) und 1 % ≤ 1,0 ng/l

Optisch

Visuelle Qualität (I)
≥ -0,5 %
CO ₂ -Bilanz
-288 g/Korken

(*) Löslicher TCA-Gehalt kleiner oder gleich der quantitativen Nachweisgrenze von 0,5 ng/l. Analyse gemäß der ISO 20752 durchgeführt.
 (I) Abweichung in Bezug auf die Naturkorken-Referenzprobe – Probenahmeverfahren gemäß ISO 2859 Standard-Korkprodukte.

PRODUKTIONSFLUSS



(*) auf Wunsch

RICHTLINIEN ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

Alle Produkte von Amorim Cork entsprechen den geltenden Vorschriften und Auflagen (EU und FDA - Food and Drug Administration) für Produkte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

VERARBEITUNGSRICHTLINIEN

AUSWAHL & LAGERUNG

Amorim kann den erforderlichen Korkdurchmesser berechnen, indem wir das Innenprofil des Flaschenhalses, die Eigenschaften des Weins und die Verkorkungsbedingungen bewerten.

Bestellen Sie Ihre Korken für den kurz- und mittelfristigen Bedarf. Unsere Korken sollten innerhalb von sechs Monaten nach Erhalt der Lieferung verwendet werden.

Lagern Sie die Korken immer in der Originalverpackung, in einem gut belüfteten und geruchsneutralen Ort. Die Temperatur sollte zwischen 15° C und 25° C und die Luftfeuchtigkeit zwischen 50 % bis 70 % liegen.

ABFÜLLUNG

Reinigen Sie den Verkorker vor jeder Verwendung von Staubresten.

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

Sorgen Sie dafür, dass der Verkorkungsvorgang schnell abläuft.

Der Korken muss 1 mm unterhalb der Flaschenoberkante abschließen.

Der Korksitz muss trocken sein.

Der Kopfraum der gefüllten Flasche muss bei 20°C mindestens 15 mm betragen.

Entfernen Sie nach der Füllung die Restkorken aus dem Vorratsbehälter und den Zuführungen, um eine Staubeinstehung zu minimieren.

Verwenden Sie Korken mit einer Oberflächenbehandlung, die für die Art des Getränkes, den Abfüllprozess und die gewählte Flasche geeignet sind.

Mit der Vorevakuierung des Korkschlusses erhalten Sie die optimale Verschleißreduzierung.

Bitte prüfen Sie vor jeder Abfüllung, ob Ihnen die aktuelle Version des technischen Datenblattes, der von Ihnen verwendeten Korken, vorliegt, da sich der Hersteller das Recht vorbehält, Produktänderungen ohne vorherige Ankündigung durchzuführen.

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 chlorfreiem Reiniger.

Achten Sie darauf, dass der Verkorker für die genutzten Flaschen und Korken geeignet ist.

LAGERUNG & TRANSPORT

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

Ideal lagern Sie ihre Flaschen bei 12 - 18°C und 50 - 70 % rel. Luftfeuchtigkeit ohne direkte Sonneneinstrahlung.

Achten Sie auf eine schädlingsfreie Lagerung.

Wir empfehlen einen Transport in aufrechter Position.



Amorim Distribuição Equipar Amorim Champcork Amorim TopSeries Portocork DS