



//. ANWENDUNG

Naturkorken sind der ideale Verschluss. Mit ihm wird der Reifeprozess hochwertiger Weine am besten unterstützt. Auch einfache Konsumweine profitieren von den einzigartigen Eigenschaften des Naturkorks.

//. DIMENSIONEN

Die Standardabmessungen sind: 38, 45, 49, 54 mm x 24 mm. Für Sondermaße wenden Sie sich bitte an Ihren M.A.Silva-Ansprechpartner.

NATURKORKEN

Der Naturkorken ist ein zylindrischer Stopfen, der durch Stanzen hochwertiger Korkplatten hergestellt wird. Die Korkrohlinge werden anschließend bearbeitet, so dass man den gewünschten Durchmesser und die Länge erhält. Anschließend werden die Korken durch elektronisch gesteuerte Sortiermaschinen, die mit Kameras ausgestattet sind, in verschiedene Klassen vorsortiert. Danach folgt eine manuelle Klassifizierung. Höchste Anforderungen an die Qualitätskontrollen, die auch GC/MS-Gaschromatographie und sensorische Analysen einschließen, gehören bei uns zum Standard. Der Waschprozess MASZONE[®], eingetragenes Warenzeichen der M.A.Silva-Gruppe, kombiniert Ozon und Wasserstoffperoxid.

//. QUALITÄTEN

Die Standardqualitäten sind Extra, Super, 1., 2., 3., 4. und 5. Wir bieten weiterhin kundenspezifisch definierte Qualitäten an.

//. ZUVERLÄSSIGKEIT

Der Korken ist ein 100%iges Naturprodukt und das Resultat unserer Investitionen in Forschung und Technik. Das stellt sicher, dass der Wein unter bestmöglichen Bedingungen lagert.



M.A.Silva



// TECHNISCHE INFORMATIONEN ZUM PRODUKT

100% NATURKORKEN



// BESCHREIBUNG DES PRODUKTS / ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Beschreibung: Korken aus Naturkork

Dimensionen: Verschiedene

Desinfektion und Waschung: Wasserstoffperoxid, Ozon (MASZONE®)

Markierung: Farbe und/oder Brand

Oberflächenbehandlung: Paraffin und/oder Silikon

Verpackung: Plastikbeutel + Karton mit Vakuum und SO₂

Anmerkungen: Die eingesetzten Verfahren und Produkte entsprechen den gesetzlichen Anforderungen und anzuwendenden Richtlinien, namentlich des Internationalen Kodex zur Herstellung von Korken und der Richtlinie über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

// TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

DIMENSIONEN

Länge: L_{Nominal} ± 1,0 mm

Durchmesser: D_{Nominal} ± 0,5 mm

Ovalität: <1,0 mm

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Feuchtigkeit: 4% < Fr < 9%

Rückstellkraft: >96%

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Restoxidativität: < 0,2 mg/Kork

Behandlungsmittelmenge: 18 bis 25 mg/Kork

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Fremdgerüche: <4%

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Anzahl der Kolonien: <4 Kolonien/Kork

FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Zugkraft ^(*): 20 - 40 daN

Abdichtung: Ohne Verlust bis 2 bar

Kapillareffekt: <1 mm

^(*) Nur behandelte Korken

// EMPFEHLUNGEN

Vorgesehene Nutzung: Abdichtung von alkoholhaltigen Getränken

Haltbarkeitszeitraum: 6 Monate ^(*)

Lagerfeuchtigkeit: 40% < F < 70%

Lagertemperatur: 15°C < T < 20°C

Empfehlungen zur Lagerung: An sauberen, gelüfteten, geruchsfreien Orten und Orten frei von Chlorprodukten lagern.

^(*) Nur behandelte Korken