



SEKTKORKEN

Dieser technische Korken wird aus Korkgranulat hergestellt, das in unserem hochmodernen Prozess mit dem Namen SARA[®] sterilisiert wurde. Der SARA[®]-Prozess ist das Ergebnis von wissenschaftlichen und technischen Untersuchungen und reduziert um bis zu 80% das Vorkommen von TCA im Korkgranulat. Die sorgfältige Auswahl der Rohmaterialien schließt auch die Auswahl der Naturkorkscheiben ein.

// ANWENDUNG

Unsere Sektkorken werden so hergestellt, dass sie die Anforderungen eines jeden Schaumweinproduzenten der Welt erfüllen. Die gleichmäßige Verteilung des Granulats unserer Korken garantiert beste Elastizität und sehr gute Gasdichtigkeit. Sie sind daher sehr geeignet für Produkte wie Champagner, Schaumweine, Cidre und Bier zuverlässig zu verschließen.

// DIMENSIONEN

Die Standardabmessungen sind: 48x30,5 und 48x29 mm. Es ist möglich, auch andere Maße zu produzieren - bitte wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren M.A.Silva-Ansprechpartner.

// QUALITÄTEN

Die verfügbaren Qualitäten sind A, B, C und D. Die Klassen werden durch die optische Qualität der Naturkorkscheiben definiert.

// ZUVERLÄSSIGKEIT

Unsere Sektkorken bieten einen perfekten Verschluss, der die Anforderungen führender Hersteller weltweit erfüllt. Beste Resultate bei mechanischen, chemischen und sensorischen Eigenschaften sind das Ergebnis höchster Qualitätskontrollstandards während der Produktion.



M.A.Silva



// TECHNISCHE INFORMATIONEN ZUM PRODUKT

SEKTKORKEN



// BESCHREIBUNG DES PRODUKTS / ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Beschreibung: Korken für Schaumweine und Perlweine

Dimensionen: Verschiedene

Klebstoff: Polyurethan-Kleber

Desinfektion und Waschung: Wasserstoffperoxid, Ozon (MASZONE®)

Markierung: 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: $L_{\text{Nominal}} \pm 0,5 \text{ mm}$

Durchmesser: $D_{\text{Nominal}} \pm 0,4 \text{ mm}$

Ovalität: $< 0,4 \text{ mm}$

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Feuchtigkeit: $4\% < Fr < 9\%$

Rückstellkraft: $> 96\%$

Spezifisches Gewicht: $280 \text{ kg/m}^3 \pm 40$

Kochwasserbeständigkeit: zerfällt nicht

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Restoxidativität: $< 0,2 \text{ mg/Kork}$

Behandlungsmittelmenge: 10 bis 15 mg/Kork

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Fremdgerüche: $< 4\%$

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Anzahl der Kolonien: $< 4 \text{ Kolonien/Kork}$

FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Abdichtung: Ohne Verlust bis 4 bar

Kapillareffekt: 0 mm

Torsion: $> 40^\circ$

Scherkraft: $\geq 6 \text{ daN/cm}^2$

(*1) Nur behandelte Korken

// EMPFEHLUNGEN

Vorgesehene Nutzung: Abdichtung von alkoholhaltigen Getränken

Halbbarkeitszeitraum: 6 Monate (*1)

Lagerfeuchtigkeit: $40\% < F < 70\%$

Lagertemperatur: $15^\circ\text{C} < T < 20^\circ\text{C}$

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

(*1) Nur behandelte Korken