



MASILVA
WEARECORK

NATURKORKEN



Die Naturkorken können und sollten für alle Weine – Schnelldreher wie auch Langsamdreher – verwendet werden, unabhängig von der Flaschenform. Auf Wunsch liefern wir FSC®-zertifizierte Produkte (FSC-C009204).

DYNAVOX®

SARA ADVANCED®

MASZONE®

ONEBYONE®

M. A. Silva - Cortiças, S.A.
Rua Central das Regadas - Apartado 62
4536-902 Mozelos VFR
Portugal

phone: +351 227 471 360
mail: masilvacorticas@masilva.pt
web: masilva.pt
GPS: 40°58'55"N 8°34'47.0"W

NATURKORKEN

EINSATZGEBIET

Die Naturkorken können und sollten für alle Weine – Schnelldreher wie auch Langsamdreher – verwendet werden, unabhängig von der Flaschenform.

ABMESSUNGEN, QUALITÄT UND REINIGUNG

Die Naturkorken gibt es mit verschiedenen Standardabmessungen, in neun optischen Qualitäten und mit unzähligen Reinigungsoptionen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

ABMESSUNGEN

Länge: Nennwert $\pm 1,0$ mm
Durchmesser: Nennwert $\pm 0,5$ mm
Ovalität: $< 1,0$ mm

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Feuchtigkeit: 4 %–8 % Feuchtigkeit
Rückstellvermögen: $> 96\%$

FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Zugkraft: 30 \pm 10 daN
(nur behandelte Korken)
Dichtigkeitsvermögen: ohne Verluste bis 1,5 bar
Kapillarwirkung: < 1 mm








LAGERUNG

Verwenden innerhalb von: 6 Monaten
Lagerungsfeuchtigkeit: 40% - 70% rel.
Luftfeuchtigkeit, nicht kondensierend
Lagertemperatur: 15 °C–20°C, 59°F–68°F
Ort: Lagerung der Korken an einem sauberen, gut belüfteten Ort, ohne Gerüche und fern von chlorhaltigen Produkten.

















PRODUKTIONSFLUSS

ROHMATERIAL

-  SCHÄLEN DER KORKEICHEN
Korkrinde wird von Korkeichenbäumen geschält
-  GC / MS TCA-KONTROLLE
-  STABILISIERUNG AUF DEM LAGERPLATZ
Lagerung der Rinde für 6 bis 9 Monate auf Betonboden
-  KOCH- | DYNAVOX®. SYSTEM
Sterilisierung und Desinfektion der Rinden mittels Dampfdrucksystem
-  GC / MS TCA-KONTROLLE
-  STABILISIERUNG NACH DEM KOCHEN
Stabilisierungsphase nach dem Verdampfen
-  VORSORTIEREN DER KORKPLATTEN
Sortierung erster Korkplatten für die Produktion

PRODUKTION

-  SCHNEIDEN DER PLATTEN
Schneiden der Platten in Streifen.
-  STANZEN
Stanzen der Streifen.
-  STERILIZATION | SARA ADVANCED® SYSTEM
Bedampfungs- und Sterilisierungsprozess für Naturkorken
-  VORTROCKNUNG
First Moisture level definition
-  GC / MS TCA-KONTROLLE
-  KORREKTUR DER KORKABMESSUNGEN
Exakte Anpassung der Korkabmessungen.
-  WASCHEN | MASZONE® SYSTEM
Waschung und Sterilisation.
-  GC / MS TCA-KONTROLLE
-  TROCKNUNG
Einstellung auf den endgültigen Feuchtegehalt.
-  SORTIEREN
Sortierung der Korken in optische Qualitäten.
-  BEDRUCKEN
Individueller Korkaufdruck.
-  ABSCHLIESSENDE BEHANDLUNG
Mühesloses Verkorken.
-  GC / MS TCA-KONTROLLE
-  VERPACKUNG
Entsprechend den Spezifikationen.