Technisches Datenblatt

NATURKORKEN

M·A·SILVA
Premium Cork Stoppers

Die Naturkorken sind die biologischsten und hochwertigsten Korken und natürlich die von M.A.SILVA am meisten vermarkteten.

Der Herstellungsprozess dieser Korken unterliegt verschiedenen patentierten und preisgekrönten Technologien, mit der Verpflichtung zu höchster Qualität und der Garantie, dass TCA nicht nachweisbar ist. Sie gelten als weltweite Referenz und sind die beste Wahl für die anspruchsvollsten Weine.

TECHNOLOGIEN

DYNAVOX®
Sterilisation und Bedampfung des Rohmaterials

SARA ADVANCED®
Extraktion der flüchtigen Bestandteile und sensorische Standardisierung

ONEBYONE®
Analyse jedes einzelnen Korkens ein vollautomatisches Verfahren

MASZONE®
Sterilisation und Beseitigung von Mikroorganismen

FSC
www.fsc.org
FSC® C009204
The mark of responsible forestry
Products are available as FSC® certified on request

Auf Anfrage liefern wir FSC® (FSC – C009204) zertifizierte Produkte.

NACHHALTIGKEIT

ALLES FÜR DIE UMWELT
Dass unser Handeln richtig ist, sehen wir an der Qualität unserer Korken, an unseren Partnerschaften, an unseren Erfolgszahlen und daran, dass wir zu einer grüneren Welt beitragen.

NEGATIVER CO2-FUSSABDRUCK
'Studie durchgeführt von KPMG gemäß der strategischen Nachhaltigkeitsachse des Konzerns.

-267,7 g

Technisches Datenblatt

NATURKORKEN

M·A·SILVA
Premium Cork Stoppers

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

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

ABMESSUNGEN

Länge	Nennwert ± 0,7 mm
Durchmesser	Nennwert ± 0,5 mm
Ovalität	≤ 0,7 mm

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Feuchtigkeit	4% – 8%
Rückstellvermögen	> 90%

FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Zugkraft	15daN<Fe<40daN
Dichtigkeitsvermögen	ohne Verluste bis 1,5 bar
Kapillarwirkung	< 1 mm

LAGERUNG

Verwenden innerhalb von	6 Monate
Lagerungsfeuchtigkeit	40% – 70% RH
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

STERILISATION SARA ADVANCED® SYSTEM
Bedampfungs- und Sterilisierungsprozess für Naturkorken

VORTROCKNUNG
Erste Definition des Feuchtigkeitsgrads

GC / MS TCA-KONTROLLE

KORREKTUR DER KORKABMESSUNGEN
Exakte Anpassung der Korkabmessungen

ELEKTRONISCHE AUSWAHL | 2D UND 3D
Erste elektronische Sortierung zur Bestimmung von Sehklassen

WASCHEN MASZONE® SYSTEM
Waschung und Sterilisation

GC / MS TCA-KONTROLLE

TROCKNUNG
Einstellung auf den endgültigen Feuchtegehalt

ELEKTRONISCHE AUSWAHL | 2D UND 3D
Zweites elektronisches Screening zur Bestimmung der Sehklassen

SORTIEREN
Sortierung der Korken in optische Qualitäten

Personalisierung und Verpackung

BEDRUCKEN
Individueller Korkaufdruck

ABSCHLIESSENDE BEHANDLUNG
Müheloses Verkorken

GC / MS TCA-KONTROLLE

VERPACKUNG
Entsprechend den Spezifikationen