



TopClean Premium

Der TopClean-Korken Premium ist die neueste Entwicklung der TopClean-Serie und garantiert perfekte Performance für Weine mit einer Rotationszeit bis zu 36 Monaten.

Für dieses Korkengranulat wird das patentierte Dampfdestillationsverfahren ROSA High Tech® eingesetzt, eine Weiterentwicklung des vorherigen Behandlungssystems ROSA® ($\leq 0,3$ ng/l* TCA).

Es bietet eine noch intensivere Reinigung, indem es vorhandene flüchtige Substanzen eliminiert und dabei die natürlichen Eigenschaften des Korks erhält.

PORTOCORK International Korkhandelsgesellschaft mbH

Am Ockenheimer Graben 38 | D-55411 Bingen am Rhein

Telefon: +49-6721-9175-0 | Telefax: +49-6721-9175-50

Email: info@portocork.de | Web: www.portocork.de



SPEZIFIKATIONEN TOPCLEAN PREMIUM

PRÜFUNGEN	EIGENSCHAFTEN	SPEZIFIKATIONEN
	PRODUKTIONSART	Einzelfertigung
DIMENSION	LÄNGE	± 1,0 mm
	DURCHMESSER	±0,4 mm
PHYSISCH – MECHANISCH	OVALITÄT	≤ 0,3 mm
	FEUCHTIGKEIT	4% – 8%
	SPEZIFISCHES GEWICHT	240 – 320 Kg/m ³
	ZIEHKRAFT	20 – 40 daN
CHEMISCH	GEHALT AN PEROXIDEN	≤ 0,1 mg/Korken
	GEHALT AN STAUB	≤ 3,0 mg/Korken
	GEHALT AN TCA	≤ 0,3 ng/l*
OTR (SAUERSTOFFTRANSFERRATE)	12 MONATE	1,08 mg O ₂ /Korken
	24 MONATE	1,13 mg O ₂ /Korken
	36 MONATE	1,16 mg O ₂ /Korken
	EMPFOHLENE ROTATIONSZEIT	< 5 Jahre

*löslicher TCA-Gehalt kleiner oder gleich der quantitativen Nachweisgrenze von 0,5 ng/l; Analyse gemäß ISO 20752 durchgeführt. Der Hersteller behält sich das Recht ein, seine Produkte weiterzuentwickeln und ohne vorherige Ankündigung zu modifizieren.

PRODUKTIONSFLUSS



VERFÜGBARE KORKMAßE



WEITERE MAßE AUF ANFRAGE

RICHTLINIEN ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

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

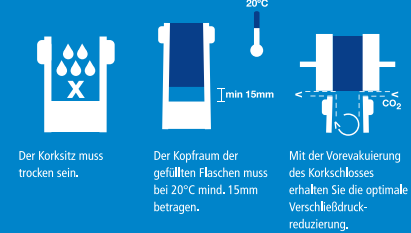
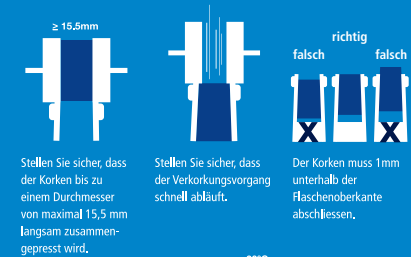


VERARBEITUNGSRICHTLINIEN WEINKORKEN

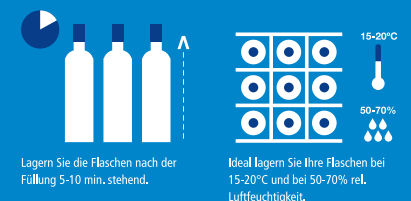
KORKEN – AUSWAHL & LAGERUNG



ABFÜLLUNG



LAGERUNG & TRANSPORT



WARTUNG & INSTANDHALTUNG

