

portocork[®]

Wenger
GETRÄNKETECHNOLOGIE AG
TECHNOLOGIE DE BOISSONS SA

Tel. +41 21 947 44 10
info@wengertechnologie.ch
www.wengertechnologie.ch



Naturkorken Zero

Die weltweit ökologischste und effizienteste
Anti-TCA-Technologie für Naturkorken.

Inspiziert von der bemerkenswerten Arbeit der Natur, haben wir ZERO entwickelt, ein völlig natürliches Verfahren, das TCA und andere flüchtige sensorisch abweichende Verbindungen, aus unseren Naturkorken entfernt.

ZERO ist eine zukunftsweisende Technologie, die von der NOVA Universität und uns entwickelt wurde, um die Leistung unserer Korken zu maximieren, ohne ihre wahre Natur zu beeinflussen.

Dank eines optimierten Prozesses, der Druck, Temperatur, gereinigtes Wasser und Zeit kombiniert, trennt ZERO die TCA-Moleküle von der Zellstruktur des Korkens.

Durch dieses Verfahren bleiben die entscheidenden Eigenschaften dieses Naturproduktes erhalten.

PORTOCORK International Korkhandelsgesellschaft mbH

Am Ockenheimer Graben 38 | D-55411 Bingen am Rhein

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

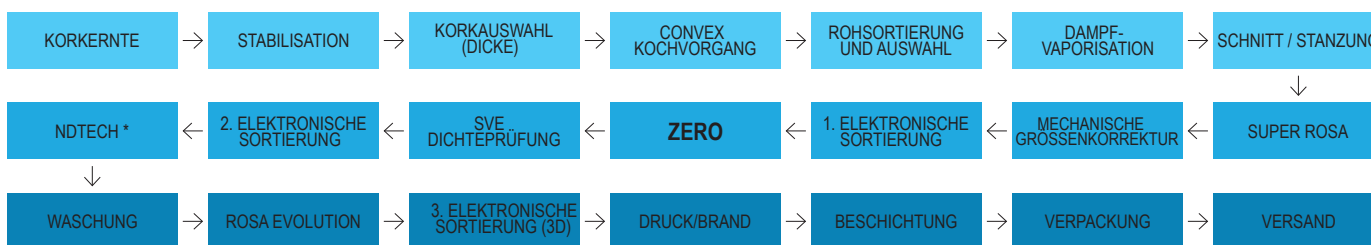
Email: info@portocork.de | Web: www.portocork.de

SPEZIFIKATIONEN

Physikalisch - Mechanisch		Chemisch	Optisch
Länge (l) l ± 1,0 mm	Durchmesser (d) d ± 0,5 mm	Peroxid-Gehalt ≤ 0,1 mg/Korken	Visuelle Qualität(1) ≥ -5%
Ovalität ≤ 0,7 mm	Feuchtigkeit 4% – 8%	Staubgehalt ≤ 2 mg/Korken	CO ₂ -Reduktion
Ziehkraft 20 – 40 daN		SPME GC / MS / ECD	309 g/Korken
		2, 4, 6 - Trichloranisol (TCA) 99% ≤ 0,5 ng/l (*) und 1% ≤ 1,0 ng/l	

(*) Loeslicher TCA-Gehalt kleiner oder gleich der quantitativen Nachweisgrenze von 0,5 ng/l. Analyse gemäss der ISO 20752 durchgeführt.
(1) Abweichung bezogen auf die Naturkorkreferenzprobe. Probenentnahme gemäss der ISO 2859.

PRODUKTIONSFLUSS



(*) Auf Wunsch.

RICHTLINIEN ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

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

VERARBEITUNGSRICHTLINIEN

AUSWAHL & LAGERUNG

Portocork kann den erforderlichen Korkdurchmesser berechnen, indem wir das Innenprofil des Flaschenhalses, die Eigenschaften des Weins und die Verkorkungsbedingungen bewerten.

Bestellen Sie Ihre Korken für den kurz- und mittelfristigen Bedarf. Unsere Korken sollten innerhalb von sechs Monaten nach Erhalt der Lieferung verwendet werden.

Lagern Sie die Korken immer in der Originalverpackung, in einem gut belüfteten und geruchsneutralen Ort. Die Temperatur sollte zwischen 15°C und 25°C und die Luftfeuchtigkeit zwischen 50 % bis 70 % liegen.

ABFÜLLUNG

Reinigen Sie den Verkorker vor jeder Verwendung von Staubresten.

Sorgen Sie dafür, dass der Korken bis zu einem Durchmesser von maximal 15,5 mm langsam zusammengepresst wird.

Stellen Sie sicher, dass der Verkorkungsvorgang schnell abläuft.

Der Korken muss 1 mm unterhalb der Flaschenoberkante abschließen.

Der Korksitz muss trocken sein.

Der Kopfraum der gefüllten Flasche muss bei 20°C mindestens 15 mm betragen.

Entfernen Sie nach der Füllung die Restkorken aus dem Vorratsbehälter und den Zuführungen, um eine Staubeinstehung zu minimieren.

Verwenden Sie Korken mit einer Oberflächenbehandlung, die für die Art des Getränkes, den Abfüllprozess und die gewählte Flasche geeignet sind.

Mit der Vorevakuierung des Korkschrlosses erhalten Sie die optimale Verschließreduzierung.

WARTUNG & INSTANDHALTUNG

Schützen Sie Ihr Korkschrloss vor Beschädigungen.

Die Flasche muss optimal unter dem Korkschrloss zentriert sein.

Achten Sie auf eine gleichmäßige Verkorkung, speziell bei der Kompression.

Reinigen Sie das Korkschrloss ausschließlich mit chlorfreiem Reiniger.

Achten Sie darauf, dass der Verkorker für die genutzten Flaschen und Korken geeignet ist.

LAGERUNG & TRANSPORT

Lagern Sie die Flaschen nach der Füllung 5-10 min. stehend.

Ideal lagern Sie ihre Flaschen bei 12-18°C und 50-70% rel. Luftfeuchtigkeit ohne direkte Sonneneinstrahlung.

Achten Sie auf eine schädlingfreie Lagerung.

Wir empfehlen einen Transport in aufrechter Position.



CELIEGE

Version 02-2021

Bitte prüfen Sie vor jeder Abfüllung, ob Ihnen die aktuelle Version des technischen Datenblattes, der von Ihnen verwendeten Korken, vorliegt, da sich der Hersteller das Recht vorbehält, Produktänderungen ohne vorherige Ankündigung durchzuführen.

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