



## Naturkorken NDtech

Portocork präsentiert eine einzigartige Screening Technologie, die den weltweit ersten Naturkorken ohne nachweisbares TCA garantiert. Mit diesem Verfahren wird das Risiko des Korkgeschmacks erfolgreich eliminiert und garantiert, dass eventuell verbliebenes TCA unter einer Nachweisgrenze von 0,5 ng/l\* liegt.

Diese neue Screening-Technologie vervollständigt die bei Portocork bereits existierenden Präventions- und Beseitigungsmaßnahmen.

Der bisher angewandte patentierte ROSA Evolution® Prozess wird nun durch die NDtech-Technologie abgeschlossen.

### 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](mailto:info@portocork.de) | Web: [www.portocork.de](http://www.portocork.de)



# SPEZIFIKATIONEN NATURKORKEN NDTECH

PRÜFUNGEN	EIGENSCHAFTEN	SPEZIFIKATIONEN
DIMENSION	LÄNGE	± 1,0 mm
	DURCHMESSER	± 0,5 mm
	OVALITÄT	≤ 0,7 mm
PHYSIKALISCH/ MECHANISCH	FEUCHTIGKEIT	4 % – 8 %
	ZIEHKRAFT	20 – 40 daN
CHEMISCH	GEHALT AN PEROXID	≤ 0,1 mg/Korken
	GEHALT AN STAUB	≤ 3 mg/Korken
	GEHALT TCA	≤ 0,5 ng/l*
OTR (SAUERSTOFFTRANSFERRATE)	24 MONATE	2,6 mg O <sub>2</sub> /Korken
	36 MONATE	2,7 mg O <sub>2</sub> /Korken
	60 MONATE	2,8 mg O <sub>2</sub> /Korken
	EMPFOLHENE 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 vor, seine Produkte weiterzuentwickeln und ohne vorherige Ankündigung zu modifizieren.

## PRODUKTIONSFLUSS



## VERFÜGBARE KORKMAßE

45 X 24 mm

49 X 24 mm

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



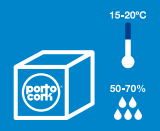
Verwenden Sie normkonforme Flaschen  
Stillwein: DIN 12726  
Sekt: DIN 6094-5



Der Korkdurchmesser muss an einen hohen CO<sub>2</sub>-Gehalt des Weines angepasst sein.



Bitte bestellen Sie Ihre Korken für den kurz- bis mittelfristigen Gebrauch. Wir empfehlen eine Lagerzeit der Korken von max. 12 Monaten.



Lagern Sie ihre Korken an einem gut belüfteten und geruchsneutralen Ort.

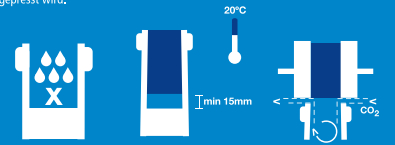
## ABFÜLLUNG



Stellen Sie sicher, 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 1mm unterhalb der Flaschenoberkante abschließen.

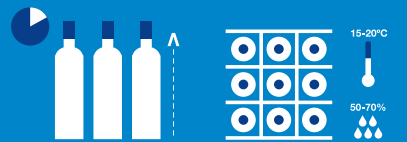


Der Korkstz muss trocken sein.

Der Kopfraum der gefüllten Flaschen muss bei 20°C mind. 15mm betragen.

Mit der Vorevakuierung des Korkschlusses erhalten Sie die optimale Verschleißdruckreduzierung.

## LAGERUNG & TRANSPORT



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

Ideal lagern Sie Ihre Flaschen bei 15-20°C und bei 50-70% rel. Luftfeuchtigkeit.



Achten Sie auf eine schädlingsfreie Lagerung.

Wir empfehlen einen Transport in aufrechter Position.

## WARTUNG & INSTANDHALTUNG



Schützen Sie Ihr Korkschloss vor Beschädigungen.



Die Flasche muss optimal unter dem Korkschloss zentriert sein.



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



Reinigen Sie das Korkschloss ausschließlich mit chlorfreien Reinigern.