



## TopClean PRESTIGE

Dank des neuen „Prestige“-Verfahrens, eine Tiefenreinigung der Zellstruktur mittels CO<sub>2</sub>, ist der TopClean „Prestige“ die neueste Generation technischer Korken. Dieses Verfahren eliminiert flüchtige Substanzen, die sensorische Abweichungen auslösen können, ohne die natürlichen Eigenschaften des Korkens zu beeinträchtigen.

Mit einem Mindestanteil von 80 % Echkorkgranulat bietet er eine hohe strukturelle Stabilität, kombiniert mit einem hohen Nachhaltigkeitsplus und einem TCA-Wert unter der Nachweisgrenze ( $\leq 0,3$  ng/l\* TCA).

### 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

### Physikalisch - Mechanisch

Länge (l)	Durchmesser (d)
<b>l ± 1,0 mm</b>	<b>d ± 0,4 mm</b>
Ovalität	Feuchtigkeit
<b>≤ 0,3 mm</b>	<b>4% – 9%</b>
Spezifisches Gewicht	
<b>240 – 320 Kg/m<sup>3</sup></b>	
Ziehkraft	
<b>15 – 40 daN</b>	

### Chemisch

Gehalt an Peroxid
<b>≤ 0,1 mg/Korken</b>
Gehalt an Staub
<b>≤ 2 mg/Korken</b>
SPME GC/MS/ECD
2, 4, 6 – Trichloranisol (TCA)
<b>&lt; 0,3 ng/L (*)</b>

### OTR (Sauerstofftransferrate)

6 Monate	<b>1,06 mg of O<sub>2</sub></b>
12 Monate	<b>1,14 mg of O<sub>2</sub></b>
Nach 12 Monate	<b>0,05 mg of O<sub>2</sub><sup>1</sup></b>
	<small>1) pro Jahr nach dem ersten Jahr</small>
CO <sub>2</sub> -Bilanz	

**≈ - 393 g/Korken**

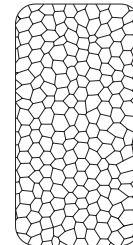
(\*) Löslicher TCA-Gehalt kleiner oder gleich der quantitativen Nachweisgrenze von 0,3 ng/l. Analyse gemäß der ISO 20752 durchgeführt.

## PRODUKTIONSFLUSS



## VERFÜGBARE KORKMÄßE

- 38 x 24 mm
- 44 x 24 mm
- 49 x 24 mm



## 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

### 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.

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

Sorgen Sie dafür, 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 Staubentstehung 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 Korkschrusses erhalten Sie die optimale Verschleißreduzierung.

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.

### WARTUNG & INSTANDHALTUNG

Schützen Sie Ihr Korkschruss vor Beschädigungen.

Die Flasche muss optimal unter dem Korkschruss zentriert sein.

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

Reinigen Sie das Korkschruss 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 schädlingsfreie Lagerung.

Wir empfehlen einen Transport in aufrechter Position.



CELIEGE

Equipar Portocork DS

Equipar Lamias DS

Equipar Portocork