

KOLMATERTE KORKEN

PLANO



Vive la Différence!



UNSER FRANZOSE. Hergestellt nach original-französischer Rezeptur bieten wir Gültig-Kunden auch außerhalb Frankreichs den echten „kolmatierten“ Korken an. Unter Wahrung der mechanischen und physikalischen Eigenschaften von Naturkorken bietet **PLANO** dank seiner Kolmatage eine einzigartige homogene Optik in unschlagbarem Preis-Leistungsverhältnis. Dieser Korken bietet die optimale Synthese von Natur, Funktion und Preis.

Kontrollierte Herstellung durch unser Qualitätsmanagement-System nach Geisenheimer Prüfiegel, HACCP und SYSTECODE. Die Korken entsprechen den Verordnungen EG 1935/2004 ff, (EU) Nr.10/2011 und sind auf spezifische Migration von Metallen nach der Weinverordnung geprüft.

DIMENSIONEN	Länge: 38 mm / 45 mm / 49 mm ± 0,5 mm ; Durchmesser: 24 mm ± 0,4 mm
WASCHUNG	Frei von Chlor und Oxalsäure
FEUCHTIGKEIT	Kundenspezifisch ± 1,5%
KORKSTAUB	< 0,5 mg / Korken
PEROXIDGEHALT	< 0,2 ppm
2,4,6-TCA	Auf ≤ 2,5 ng/l geprüft
MESSMETHODIK	UNE 56930,2005; SPME (GC/MS)
ZIEHKRÄFTE	200 - 400 N
STERILITÄT	Weinsteril durch SO ₂ -Behandlung nach GÜLTIG -Verfahren
OPTIONEN	Seitendruck, Kopfbrand, Rändelung
EMPFOHLENE FLASCHENLAGERUNG	Stehend und liegend bei konstanten Temperaturen



CORKS & CLOSURES

HEINRICH GÜLTIG KORKWARENFABRIKATION GMBH
KASTELLSTRASSE 66-68 · D 74080 HEILBRONN

TELEFON +49 7131-9262-0 · FAX -57 · INFO@GUELTIG.COM · GUELTIG.COM

VERARBEITUNGSTIPPS

LAGERUNG DER KORKEN ALLGEMEIN Naturkorken bitte in separaten Räumen lagern, die gut gelüftet, geruchsneutral und zwischen 18°-20°C temperiert sind.

- Bei zu kühler Lagerung (< 15°C) werden Naturkorken hart und brüchig. Dies kann sich negativ auf die Abdichtung auswirken.
- Bei zu warmer Lagerung (> 25°C) werden Naturkorken zu weich. Dies kann zum Herausschieben der Korken aus der Flaschenmündung führen.
- Lagerung bis zu 6 Monate nach Lieferung.

LAGERUNG DER KORKEN VOR DER ABFÜLLUNG Naturkorken sollen mindestens 24 Stunden vor der Verarbeitung bei einer Temperatur von 18°-20°C gelagert werden.

FLASCHEN Verwenden Sie nur Flaschen, deren Innenmündungsabmessungen folgende Standards erfüllen:

Weinflaschen: DIN EN 12726

Sektflaschen: DIN 6094-5

KORKSCHLOSS Die Korkschrösser müssen regelmäßig vor und während des Einsatzes auf Beschädigungen überprüft werden. Beschädigte Korkschrösser können Quetschfalten und mechanische Beschädigungen am Korken verursachen. Dies kann zu Undichtigkeiten und vermehrten Korkstaub führen. Das Korkschrösser darf in geschlossenem Zustand im Durchgang nicht weniger als 16mm Durchmesser haben.

KORKMASCHINE Um einen erhöhten Anteil an Korkstaub zu vermeiden, sollten folgende Teile der Korkmaschine vor der Abfüllung sorgfältig kontrolliert werden:

- Korktrichter mit beweglichen Teilen auf scharfe Kanten und mechanische Beschädigungen
- Korkfallrohr auf scharfe Kanten und mechanische Beschädigungen
- Korkschrösserheizung (maximale Temperatur 80°C)
- Zentriertulpe und Korkstößel auf Passgenauigkeit und exakte Zentrierung
- Flaschenführung passend zur Flaschenform

Eine optimale Zentrierung der Flasche unter dem Korkschrösser sorgt für einen sauberen und geraden Sitz des Naturkorkens im Flaschenhals.

FÜLLHÖHE Die Füllhöhe ist vom Flaschentyp, der Korkenlänge und der Abfülltemperatur des Weines abhängig. Im Flaschenhals soll ein Freiraum von mindestens 55mm über dem Füllspiegel (gemessen ab der Mündungsoberkante) bei einer Weintemperatur von 20°C verbleiben. Bei einem kälteren Wein ist die Füllhöhe entsprechend niedriger, bei einem wärmeren Wein entsprechend höher (siehe unsere Mündungsschablone).

INNENDRUCK Der Flascheninnendruck sollte bei jeder Füllung kontrolliert werden. Dies gilt auch für das einwandfreie Funktionieren der Vakuumeinrichtung. Die notwendige Flaschenstandzeit nach dem Verkorken ist abhängig vom Flascheninnendruck.

STEHENDE ODER LIEGENDE LAGERUNG DER FLASCHEN Die Flaschen sollten nach dem Verschließen nicht direkt umlegt werden, damit der Korken seine ursprüngliche Form möglichst weitgehend zurückgewinnen kann. Je nach Korktyp empfehlen wir, eine Standzeit von 3 bis 5 Minuten einzuhalten.

LAGERUNG UND TRANSPORT DER FLASCHENWEINE Große Temperaturschwankungen bei der Lagerung und beim Transport der Flaschenweine sind zu vermeiden. Die bei Temperaturschwankungen auftretenden Volumenänderungen können zu Korkschiebern und Ausläufern führen.