

TECHNISCHE KORKEN

CARAT⁺



Garantiert ohne
Korkgeschmack**



GARANTIERTE SICHERHEIT. Unser innovativer Weinkorken **CARAT⁺**, hergestellt aus kontrolliertem Korkmaterial und optimiert durch den Einsatz von **MIKROSPHÄREN**, die eine hervorragende Elastizität nach dem Verkorken gewährleisten. Das umweltfreundliche Reinigungsverfahren des Feinagglomerats im Vorfeld (mehrfache Druck- und Dampfbehandlung) stellt die Extraktion von 2,4,6-TCA (Korkgeschmack) und weiteren unerwünschten Aromen sicher. Die außergewöhnliche Homogenität von **CARAT⁺** sorgt für optimale Abdichtung und identische Entwicklung Ihrer Weine in jeder Flasche und das garantiert über viele Jahre*. Kontrollierte Herstellung durch unser Qualitätsmanagement-System nach Geisenheimer Prüfsiegel, 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: 44 mm und 38 mm ± 0,3 mm; Durchmesser: 24 mm ± 0,2 mm

GRANULATGRÖSSE 0,25 mm – 2,0 mm

HERSTELLUNGSVERFAHREN Mehrfache Dampfbehandlung, Einzelformfertigung mit Mikrosphären

VERBUNDMITTEL Nach Richtlinien und Direktiven: EG 1935/2004; EC Resolution AP (2004); FDA CFR 21§175

RÄNDELUNG 2 mm ± 0,5 mm

FEUCHTIGKEIT 5% ± 1,5%

KORKSTAUB < 0,5 mg / Korken

****2,4,6-TCA** < Quantifikationslimit 0,5 ng/l

MESSMETHODIK UNE 56930,2005; SPME (GC/MS)

TORSION ≥ 6 daN/cm²

ZIEHKRÄFTE 200 - 400 N

STERILITÄT Weinst steril durch SO₂-Behandlung nach **GÜLTIG**-Verfahren

OPTIONEN Seitendruck, Seitenbrand und Kopfbrand

*** 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 Korkschlösser müssen regelmäßig vor und während des Einsatzes auf Beschädigungen überprüft werden. Beschädigte Korkschlösser können Quetschfalten und mechanische Beschädigungen am Korken verursachen. Dies kann zu Undichtigkeiten und vermehrten Korkstaub führen. Das Korks Schloss 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
- Korks Schlossheizung (maximale Temperatur 80°C)
- Zentriertulpe und Korkstößel auf Passgenauigkeit und exakte Zentrierung
- Flaschenführung passend zur Flaschenform

Eine optimale Zentrierung der Flasche unter dem Korks Schloss 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.