

NATURITY®

Der Premium Naturkork

Naturkorken gibt es schon seit Jahrhunderten und er blieb modern und unersetzlich. Die neuen NATURITY®-Korken durchlaufen die effektivste patentierte Technologie, mit der TCA von Naturkorken entfernt werden kann.



Diese Technologie basiert auf dem physikalischen Prinzip der thermischen Desorption von Verbindungen unter Verwendung von Druck- und Temperaturbedingungen, die die Extraktion flüchtiger Verbindungen aus den Korken maximieren, ohne ihre chemischen, anatomischen und physikalisch-mechanischen Eigenschaften zu beeinträchtigen.

Dies bringt eine neue Gewissheit, dass 99% der Naturkorken unter der Nachweisgrenze von 0,5 ng/l und 1% unter 1,0 ng/l TCA liegen. - NATURITY® eine neue Generation an Zuverlässigkeit!

Nach dem Drucken und Behandeln werden alle Korken in PAE-Säcke weinst steril versiegelt, um für sämtliche Weine verwendet werden zu können.

NATURITY® Naturkorken gibt es in den Größen:

38x24 mm	Qualitäten Ref.100 / Ref.102 / Ref.105
45x24 mm	Qualitäten Ref.000 / Ref.100 / Ref.102 / Ref.105
45x26, 49x24 und 49x26 mm	Qualitäten Ref.000 / Ref.100 / Ref.102

Die wichtigsten Kundenvorteile:

- ✓ Die effektivste Technologie, um TCA von Naturkorken zu entfernen
- ✓ Naturkorken garantieren eine Langzeitlagerung Ihrer Weine
- ✓ Ausgangszertifikat auf Kundenwunsch

OTR-Rate: (Sauerstoffdurchlässigkeit)

24 Monate	2,6 mg/Korken
36 Monate	2,7 mg/Korken
60 Monate	2,8 mg/Korken

Technische Spezifikationen:

Länge:	+/- 0,7 mm
Durchmesser:	+/- 0,5 mm
Feuchtigkeit:	4% bis 8%
TCA - Gehalt:	100% unter 1,0 ng/l TCA (99% < 0,5 ng/l und 1% < 1,0 ng/l)
CO ₂ - Bindung:	288g / Kork

Weitere Details finden Sie auch im Internet unter www.schiesser.at

