

# portocork®

## Wenger

GETRÄNKETECHNOLOGIE AG  
TECHNOLOGIE DE BOISSONS SA

Tel. +41 21 947 44 10  
info@wengertechnologie.ch  
www.wengertechnologie.ch



## MicroSpark

(TCA  $\leq$  0.3 ng/l\*)

Der MicroSpark Premium garantiert durch sein umfassend gereinigtes Korkgranulat eine Produktlösung im mittleren Preis-Leistung-Segment.

Dieser Korken garantiert einen TCA-Wert  $\leq$  0.3 ng/l\* und eignet sich für eine längere Rotationszeit. Eine außergewöhnliche Homogenität des Microgranulates sichert die optimale Abdichtung und eine homogene Entwicklung Ihrer Schaumweine.

**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 | Web: www.portocork.de



# SPEZIFIKATIONEN MICROSPARK PREMIUM

PRÜFUNGEN	EIGENSCHAFTEN	SPEZIFIKATIONEN
	PRODUKTIONSART	Einzelfertigung
DIMENSION	LÄNGE	± 0,4 mm
	DURCHMESSER	± 0,3 mm
PHYSIKALISCH/ MECHANISCH	FEUCHTIGKEIT	4 % – 8 %
	DURCHSCHNITTL. GEWICHT	± 0,5 g
	SPEZIFISCHES GEWICHT	250 – 290 kg/m <sup>3</sup>
	TORSIONSMOMENT	> 44 daN/cm
	TORSINSWINKEL	> 30°
CHEMISCH	GEHALT AN STAUB	≤ 3 mg/Korken
	GEHALT AN TCA	≤ 0,3 ng/l*

\*löslicher TCA-Gehalt kleiner oder gleich der quantitativen Nachweisgrenze von 0,3 ng/l; Analyse gemäß ISO 20752 durchgeführt.  
Der Hersteller behält sich das Recht ein, seine Produkte weiterzuentwickeln und ohne vorherige Ankündigung zu modifizieren.

## PRODUKTIONSFLUSS



## VERFÜGBARE KORKMAßE

48,0 X 30,5 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 SEKTKORKEN

## KORKEN – AUSWAHL & LAGERUNG



Verwenden Sie normkonforme Flaschen  
Sekt: DIN 6094-5

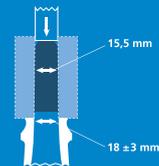


Bitte bestellen Sie Ihre Korken für den kurz- bis mittelfristigen Gebrauch. Wir empfehlen eine Lagerzeit der Korken von max. 12 Monaten.

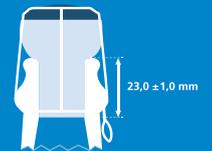


Lagern Sie Ihre Korken an einem gut belüfteten und geruchsneutralen Ort.  
15-20°C  
50-70%

## ABFÜLLUNG



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



Stoßen Sie den Korken auf eine Tiefe von 23,0 ± 1,0 mm ein. Diese Tiefe muss nach dem Platzieren der Agraffe erreicht sein. Flaschen, die durch eine Produktionsstockung längere Zeit zwischen Verkorker und Agraffierer stehen, sollten auf ihre Stopftiefe untersucht werden.

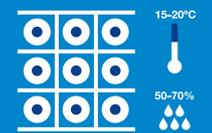


Der Korksitz muss trocken sein

## 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 Korksloss vor Beschädigungen.



Die Flasche muss optimal unter dem Korksloss zentriert sein.



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



Reinigen Sie das Korksloss ausschließlich mit chlorfreien Reinigern.