

I NATURALI • COLOMBIN

ST10



CO
LO
MB
IN

DER KORK
SEIT 1894

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Produktionstechnologie	Stanzung aus klassifizierten, abgemessenen Naturkorkstreifen
Körper	Aus Naturkorken
Fertigung	Abgeschliffen, nivelliert, mit C ³ vergüteter Oberfläche
Waschung	ACT Prozess + Presteril. Kein Rückstand von Oxydationsstoffen
Selektion	Optoelektronische Selektion von Korkspiegel und Korkseite. Einzeln gewogen
Korkdruck	Lebensmittelechte Korkdruckfarbe; Kundenlogo nach Wahl plus Chargenidentifikation über Code; Kopfbrand auf Wunsch
Behandlungsmittel	Lebensmittelechtes Gleitmittel auf Paraffin-Silikonbasis
Verpackung	Korken sind in vakuumierter PA-PE Beuteln verpackt, plus Karton Kartongewicht <25kg

TECHNISCHE DATEN

Durchmesser	Nominal ± 0,4 mm
Länge	Nominal ± 0,5 mm
Feuchtigkeit	Zwischen 4% und 6%
Spezifisches Gewicht Im Durchschnitt	130-220 kg/m ³
Ziehkraft	Zwischen 20 und 40 daN
Fremdton	Durchschnittlicher Zugelassener 2,4,6-TCA Gehalt nach ISO Norm 20752 unter 1ng/L (Def: sensorisch nicht relevant)

STANDARD-GRÖSSEN

Angaben in mm

	40	44	49	54	Weinsorte
24	●	●	●	●	Stillweine
24.5		●			Stillweine
26	●	●	●	●	Stillweine