



DELTA
DER INERTE VERSCHLUSS

**DELTA® ist die technische Verkorkungslösung
die die Geschmeidigkeit, Elastizität
und die Zelleigenschaften
des natürlichen, durch Wasserdampfdestillation
behandelten Korkes besitzt,
strukturiert durch vereinfachte Chemie
und mit geringem übertragbarem 2,4,6-TCA belastet,
gewährleistet er Geschmacksneutralität
zum Preis eines kolmatierten Korkens
der unteren Preisklasse
mit einer Lebensdauer von 18 Monaten**

« Der inerte Verschluss »

DELTA,

**der technische Korken der Gruppe BOURRASSE,
aus Kork-Mikrogranulat geformt
und aufgewertet durch das VX® Verfahren
zur Behandlung des übertragbaren 2,4,6,TCA
aber auch zur Geschmacksneutralisierung des Korks**

Der Herstellungsprozess durch individuelle Gussformung, macht DELTA zu einem homogenen Korken mit wiederholbaren Leistungen:

- perfekte Regelmäßigkeit bei der Verkorkung
- außergewöhnliche Bearbeitbarkeit auf der Produktionslinie
- kein Auslauf, keine Kapillarwirkung
- leichte Entkorkung

DIE GARANTIE EINES MINIMALEN 2,4,6-TCA GEHALTS

Der 2,4,6-TCA Wert aller gelieferten DELTA Korken ist geringer oder gleich 2ng/l*

Diese Leistung wird durch das VX® Verfahren erzielt (Wasserdampfdestillation bei niedrigem Druck des Granulats und des Fertigprodukts)

Eine aktive Entaromatisierung hinsichtlich organoleptischer, vom Kork bedingten Abweichungen, sichert die Bewahrung der Weinaromen.

Durch seine homogene Struktur und kontrollierte Durchlässigkeit gewährleistet DELTA einen regelmäßigen Gasaustausch der eine einheitliche und ausgeglichene Entwicklung des Weins ermöglicht.

*Dosierung durch Festphasen-Mikroextraktion (SPME GC/MS oder GC/ECD) und GasChromatographie/MassenSpektrometrie der Lauge (Lixiviat) eines Korkenloses. Präzision der Analyse +/- 0,5ng/l.

PRODUKT INFORMATION

HERSTELLUNGSPROZESS

DIE WAHL DES KORKES

DELTA®, das Industrieprodukt par excellence, besitzt die außergewöhnlichen Eigenschaften des Korkes, Naturprodukt und Grundlage eines einzigartigen, dauerhaften und leistungsfähigen Ökosystems.

ERHALTUNG DER NATÜRLICHEN EIGENSCHAFTEN DES KORKES

DELTA® ist ein zylindrischer Korken, der mehrheitlich aus Korkgranulat zusammengesetzt, von Holzteilen und Staub befreit ist und die natürlichen Eigenschaften des Korkes besitzt:

- Kompressibilität und elastisches Rückstellvermögen
- Adhäsion und Dichte
- Undurchlässigkeit und Unverrottbarkeit
- Leichtigkeit

VEREINFACHUNG DER FABRIKATIONSZUSATZMITTEL

Die Verbindung der Korkpartikel erfolgt ausschließlich mit einem lebensmittelechten Qualitätsklebstoff, der den Anforderungen der Lebensmittelregelungen entspricht.

DIE WAHL DER HERSTELLUNG DURCH EINZELGUSS

Die Herstellung durch Einzelguss:

- garantiert die perfekte Wiederholung des Herstellungsprozesses
- ermöglicht die Vereinfachung der Fertigungsformulierung
- ermöglicht die Zugabe von reineren und leistungsfähigeren Bindemittel

DIE GARANTIE EINES MINIMALGEHALTS AN ÜBERTRAGBAREN 2,4,6 TCA

Der 2,4,6-TCA-Wert aller gelieferten DELTA Korken ist geringer oder gleich 2ng/l.

Dosierung durch Festphasen-Mikroextraktion (SPME GC/MS oder GC/ECD) und GasChromatographie/MassenSpektrometrie der Lauge (Lixiviat) eines Korkenloses. Präzision der Analyse +/- 0,5ng/l.

DIE WAHL HOHER TECHNISCHER SPEZIFIKATIONEN

Garantiert durch ein technisches Datenblatt und ein Prüfzeugnis, die jedem Versand beiliegen.

« Der inerte Verschluss »

Das Bindemittel

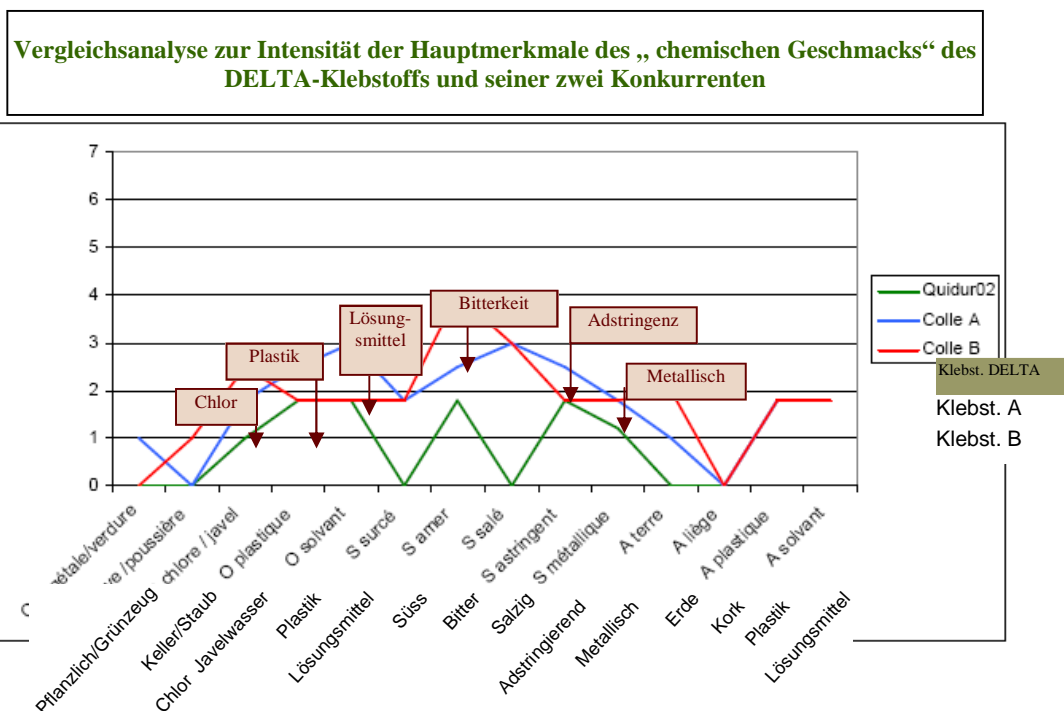
Der für die DELTA Herstellung benützte Klebstoff ist ein Polyurethan-Präpolymer letzter Generation, der im Gegensatz zu allgemein bei Agglomerat-Korken angewandten Bindemitteln, weder Lösungsmittel, noch Weichmacher, noch BTEX (Gehalt unter der Nachweisgrenze) enthält.

Zudem wurde er im Vergleich zu anderen Klebstoffen gleicher Funktionalität, in zwei unabhängigen, in der organoleptischen mit analytischen Techniken verbundenen Analyse spezialisierten Labors, einer Untersuchung auf organoleptische und chemische Neutralität unterzogen.

Das Bewertungsprotokoll ist folgendes:

Vorbereitung von Klebstoff-Maceraten die durch Destillation in verschiedene Teile fraktioniert, dann konzentriert und von einem Panel geschulter Fachprüfer analysiert wurden.

Die Geschmacksteile wurden durch GC/SM zur Identifikation und Weiterverfolgung der Moleküle in Bezug auf organoleptische Merkmale analysiert.



Die beim DELTA-Klebstoff hervorgehobenen Merkmale sind global sehr niedrig und immer geringer oder gleich denen der andern getesteten Bindemittel.

Für die markantesten Eigenschaften : Chlor, Plastik, Lösungsmittel, Bitterkeit, Adstringenz, metallisch, ist der DELTA-Klebstoff seinen Konkurrenten in Bezug auf organoleptische Neutralität bedeutend überlegen.

« Der inerte Verschluss »

Das VX Verfahren

DELTA,

Der technische Korke der Gruppe BOURRASSE, ist ein aus Mikro-Granulat gegossener und durch das VX®. Verfahren veredelter Korke.

Dieses Verfahren der Geschmacksneutralisierung des Korkes, das auf die Technik der Wasserdampfdestillation bei niedrigem Druck gründet, gestattet es auf leistungsstarke und sichere Weise unerwünschte, flüchtige Moleküle wie z.B. das Chloranisol, das direkt für den „Korkgeschmack“ verantwortlich ist, aus dem Rohstoff Kork zu entfernen.

Das VX® Verfahren erlaubt ebenfalls:

- die korkeigenen Aromastoffe zu verringern, die, sogar wenn sie positiv sind, dem Wein übermittelt werden können
- 50% der übertragbaren Tannine abzubauen

Die wiederholte Anwendung des VX® Verfahrens auf das Kork-Granulat und auf den fertigen Korke ermöglicht es dem DELTA Korke die Aromapalette des Weines zu respektieren.

« Der inerte Verschluss »

Die Versuchsbefunde

Ein Los stark aromatischen, als Primeur-Wein verkauften Weißweins dessen Lebensdauer normalerweise zwischen 12 und 18 Monaten liegt, wurde mit DELTA unter industriellen Konditionen verkorkt und auf organoleptischer und analytischer Ebene während 18 Monaten überwacht. Diese Zeitspanne entspricht der optimalen Haltbarkeitsempfehlung nach der Verkorkung.

Die Analysen wurden von zwei unabhängigen, in Weinkunde spezialisierten Labors bei 6, 12 und 18 Monaten Aufbewahrung durchgeführt. Die Lagerungskonditionen waren mit denen eines Privatkellers identisch, d.h. ohne Schutz gegen Feuchtigkeits- und Temperaturschwankungen.

Die Analysen waren wie folgt aufgefächert:

Einerseits eine sensorische Analyse der folgenden Parameter:

Klarheit / Kork-, Schimmelton / Oxidation-Reduktion / Frische / Aromen

Andererseits eine chemische Analyse der folgenden Parameter:

Gesamtsäure / PH / flüchtige Säure / freies SO₂ und Gesamt-SO₂ / Farbton (D0 420—Optische Dichte)

Die im Wein analysierten Parameter konnten die Funktionalität und produkteigenen Qualitäten des Korkens hervorheben:

DELTA konserviert den Wein ohne Oxidation während 18 Monaten:

Der SO₂ Gehalt erfährt eine normale und homogene Entwicklung (zeitlich beständig bis leicht rückgängig) von einer Flasche zur andern. Mit 18 Monaten ist der Wein noch immer geschützt, der SO₂-Wert liegt bei > 10mg/l.

Die DO 420 (Anteil der gelben Farbe im Farbspektrum des Weines) sowie der Farbton ändern kaum.

Die flüchtige Säure bleibt beständig.

DELTA konserviert den Wein während 18 Monaten ohne korkgeschmack und mit totaler organoleptischer Neutralität :

Keine Flasche wies einen korkgeschmack auf.

Keine Flasche wies eine Geschmacksnote auf, die auf den Kork oder eine seiner Komponenten zurückzuführen gewesen wäre.

Nach 18 Monaten Verkorkung zeigte keine Flasche Anzeichen von Oxidation oder Reduktion.

Frische und Aroma des Weines blieben intakt



DELTA® FLASCHENKORKEN

« Der inerte Verschluss »

DELTA, die wahre Korklösung

Durch seine homogene Struktur und gebändigte Durchlässigkeit, bewirkt der DELTA-Korken einen regelmässigen Gasaustausch, der eine regelmäßige und homogene Entwicklung des Weines gewährleistet.

Mehrheitlich aus Kork-Granulat hergestellt, besitzt DELTA die natürliche Geschmeidigkeit des edlen Naturstoffes.

Die Gedankenverbindung „Natürlichkeit“ und Kork kommt dem DELTA-Korken zugute und somit leistet er seinen Beitrag zur natürlichen, vom Konsumenten sehr geschätzten Assoziation von Wein und Kork.

Mit DELTA verkorken bedeutet ab heute ein starkes ökologisches Engagement eingehen zur Verwirklichung eines wahren Ökosystems, an dessen Durchführung die Konsumenten sich einstimmig beteiligen.



DELTA®
FLASCHENKORKEN

Produkt information

PRODUKT INFORMATION

KONTROLLVERFAHREN

DIE HERSTELLUNG DES GRANULATS

Reines Korkgranulat aus der Zerreißung der Stanzrückstände
Ständige Kontrolle des übertragbaren 2,4,6-TCA Gehalts im Granulat
Feuchtigkeitskontrolle des Granulats
Kontrolle der Granulometrie
Dichtekontrolle

LES KONTROLLEN NACH DEM GUSS

Durchmesserkontrolle
Längenkontrolle
Feuchtigkeitskontrolle
Dichtekontrolle
Durchlässigkeitkontrolle
Kontrolle des 2,4,6-TCA Gehalts

DIE WASCHUNG

Waschung mit Peroxyd und Kontrolle des Waschrückstände

MARKIERUNG

Mit Tinte oder durch Feuer für eine perfekte Markierungsqualität

OBERFLÄCHENBEHANDLUNG

Ein spezifisches Silikon-Elastomer ermöglicht :
- leichtes Ver- und Entkorken
- perfekte Regelmäßigkeit der Verkorkung

KONTROLLE DER FERTIGPRODUKTE

Feuchtigkeitskontrolle
Kontrolle der Peroxydrückstände
Kontrolle der Oberflächenbehandlung
Kontrolle der Flüssigkeits-Undurchlässigkeit
Ziehkraftkontrolle
Kontrolle des Rückstellvermögens
Staubkontrolle
Organoleptische Kontrolle

DELTA® FLASCHENKORKEN

38/23,5 und 44/23,5 DELTA®

Reines Micro-korkengranulat, ohne Holz und Staub.
Individuelle Einzelstück Herstellung.

Technische Beschreibung - Bezug CODILIEGE (Norm) Korkindustrienorm-fr

Feuchtigkeit	6 % +/- 2 %
Länge	Nennwert +/- 0,5 mm
Durchmesser	23,5 mm +/- 0,5 mm
Durchschnittliche Ziehwerte	(Flaschenhals von 18,5 mm Durchmesser)
38 mm	12 bis 35 daN
44 mm	15 bis 45 daN
Dichtigkeit	≥ 2,0 bars
Rückelastizität	≥ 95 % nach 3 minuten
Peroxydrückstände	≤ 0,2 mg / kork
Korkstaub	≤ 0,5 mg / kork
Kapillarität	ohne
Durchlässigkeit (laut interne Methode)	10% +/- 4%

Rückverfolgbarkeit

Mit Charge Nummer identifiziert, damit die Auftragsgeschichte eindeutig Prüfbar ist, von der Verpackung bis dem Ursprung der Korkencharge.

Maximalgehalt an wiederabwerfbarem 2,4,6,-TCA

Gehalt in wiederabwerfbarem 2,4,6 Trichloroanisole ≤ 2 ng/l.

Dosierung unternommen durch Microextrahieren in fester Phase (SPME GC/MS oder GC/ECD) und durch Gaschromatographie mit Massenspektrometer in Behältern mit einer gewissen Anzahl von getränkten Korken. Genauigkeit der Analyse +/- 0,5 ng/l.

Empfehlungen

Maximale Konservierungsdauer empfohlen nach Verkorkung von 18 Monaten im Rahmen der Verkorkung eines stillen Weines auf einer Flasche mit CETIE-mündung und unter Vorbehalt der normalen Gebrauchs-, Konservierungs-(liegende Flaschen) und Transportbedingungen.

Es ist die Sache unserer Kunden, Bewertungsversuche durchzuführen, um zu bestimmen, welcher Kork in ihren eigenen Gebrauchsbedingungen zu der geplanten Benutzung passt.

Diese Informationen erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen und beruhen auf dem gegenwärtigen Stand unserer Erkenntnisse.

PRODUKT DATABLATT : COM.FOR.02.16 H 08/06/09 / **Unsere Spezifikationen sind ab Werk.**



BOURRASSÉ S.A.
40230 TOSSE-France

Tél. +33 5 58 49 99 20

Fax +33 5 58 43 08 66

E-mail : export@bourrassse.com

Site : www.bourrassse.eu