

NATUR

Popis / Description:

celopřírodní korková zátka / natural cork stopper

Kvalitativní třída / Quality grade:

Gold, Extra, Extra/Super, Super, A, B, C

Povrchová úprava / Surface treatment:

LB NEUTRUM – transparentní / transparent, LBN – hnědá / brown, LBB – bílá / white

Maximální doba archivace / Maximum durability after bottling:

10 let / 10 years


délka / length: 38 – 55mm (± 0,5mm)*

průměr / diameter: 22 – 26mm (± 0,3mm)*

*odchylka / deflection, ISO 9727, NP 2803-1, IM 21

CHARAKTERISTIKA CHARACTERISTIC	METODY A NORMY METHODS AND NORMS	JEDNOTKA UNIT	SPECIFIKACE SPECIFICATION
Podíl vlhkosti / Moisture content	ISO 9727, NP 2803-2, IM 13	%	4 – 8
Absorbce / Absorption	IM 16	%	< 5 (72h/50°C)
Hustota / Density		kg/m ³	160 – 220
Nepropustnost kapalin / Sealing behaviour (liquid)	ISO 9727, NP 2803-7, IM 01	bar	≤ 1,5
Kapilarita / Capilarity		mm	≤ 0,2
Propustnost kyslíku / Oxidant's residue		mg/zátka /stopper	≤ 0,2
Obsah peroxidu / Residual peroxide	IM 22	mg/zátka /stopper	≤ 0,2
Obsah prachu / Solid residue	NP 3383, IM 15	mg/zátka /stopper	≤ 3
Obsah TCA / TCA quantification	ISO 20752:2007, IM 25	ng/l	≤ 2
Mikrobiologický test / Microbiology test	ISO 10718, NP 3725, IM 24	kolonie / colonies	≤ 4
Senzorická analýza / Sensory analysis	ISO 22308:2005, IM 05	pach / smell	0
Síla na vytáhnutí zátky / Extraction strenght	ISO 9727, NP 2803-4, IM 18	daN	25 ±10
Síla stlačení / Compression strength	ISO 9727, NP 2803-3, IM 20	daN	70 ±30
Oválnost / Ovality	ISO 9727, NP 2803-1, IM 21	mm	≤ 0,7

VÝROBNÍ PROCES

PRODUCTION PROCESS

1 **Certifikace kůry / Certification of cork bark** 2 **Sběr, transport, uskladnění / Harvest, transport, storage** 3 **První vaření + stabilizace / First boiling + stabilization** 4 **Selekce podle tloušťky a kvality / Selection according to the thickness and visal grade** 5 **Druhé vaření + stabilizace ve sterilním prostředí / Second boiling + stabilization in a sterile environment** 6 **Řezání kůry a výsek zátek / Cutting the bark and punching the stoppers** 7 **Kalibrace délky a průměru / Length and diameter calibration** 8 **Praní, dezinfekce / Washing, disinfection** 9 **Selekce kvalitativních tříd laserovým kamerovým systémem / Selection of visual grades by laser camera system** 10 **Ruční selekce kvality / Manual selection of visual grades** 11 **Potisk zákaznickým logem / Customer's logo printing** 12 **Povrchová úprava / Surface treatment** 13 **Finální kvalitativní kontrola / Final quality control** 14 **Vakuové balení + SO₂ / Vacuuming packing + SO₂** 15 **Expedice / Expedition**

KONTROLNÍ PROCES

CONTROL PROCESS

1 **Kontrola rozměru (průměr, výška, oválnost) / Dimension control (diameter, length, ovality)** 2 **Kvalitativní třída / Quality grade** 3 **Průměrná vlhkost / Moisture** 4 **Hustota / Density** 5 **Elastičita / Elasticity** 6 **Tlakový test / Pressure test** 7 **Obsah prašnosti / Solid Residues** 8 **Mikrobiologický test / Microbiology test** 9 **Senzorická analýza / Sensorial Results** 10 **TCA chromatograf GCMC / TCA** 11 **Síla na vytáhnutí zátky / Extraction strength** 12 **Zbytkový vodíkový peroxid / Oxidant's residues** 13 **Kontrola povrchové úpravy / Surface treatment** 14 **Vizuální aspekt / Visual aspect**



NATUR SP

Popis / Description:

celopřírodní korková zátka / natural cork stopper

Kvalitativní třída / Quality grade:

Extra, Super, A

Povrchová úprava / Surface treatment:

LB NEUTRUM – transparentní / transparent, LBN – hnědá / brown, LBB – bílá / white

Maximální doba archivace / Maximum durability after bottling:

9 let / 9 years


délka / length: 45 – 49mm (± 0,5mm)*

průměr / diameter: 22 – 25mm (± 0,3mm)*

*odchylka / deflection, ISO 9727, NP 2803-1, IM 21

CHARAKTERISTIKA CHARACTERISTIC	METODY A NORMY METHODS AND NORMS	JEDNOTKA UNIT	SPECIFIKACE SPECIFICATION
Podíl vlhkosti / Moisture content	ISO 9727, NP 2803-2, IM 13	%	4 – 8
Absorbce / Absorption	IM 16	%	< 5 (72h/50°C)
Hustota / Density		kg/m ³	190 ± 30
Nepropustnost kapalin / Sealing behaviour (liquid)	ISO 9727, NP 2803-7, IM 01	bar	≤ 1,5
Kapilarita / Capillarity		mm	≤ 0,2
Propustnost kyslíku / Oxidant's residue		mg/zátka /stopper	≤ 0,2
Obsah peroxidu / Residual peroxide	IM 22	mg/zátka /stopper	≤ 0,2
Obsah prachu / Solid residue	NP 3383, IM 15	mg/zátka /stopper	≤ 1
Obsah TCA / TCA quantification	ISO 20752:2007, IM 25	ng/l	≤ 0,5
Mikrobiologický test / Microbiology test	ISO 10718, NP 3725, IM 24	kolonie / colonies	≤ 4
Senzorická analýza / Sensory analysis	ISO 22308:2005, IM 05	pach / smell	0
Síla na vytáhnutí zátky / Extraction strenght	ISO 9727, NP 2803-4, IM 18	daN	25 ± 10
Síla stlačení / Compression strength	ISO 9727, NP 2803-3, IM 20	daN	70 ± 30
Obnovení tvaru / Dimensional recovery	ISO 9727-3, IM 18	%	≥ 97
Oválnost / Ovality	ISO 9727, NP 2803-1, IM 21	mm	≤ 0,7

VÝROBNÍ PROCES

PRODUCTION PROCESS

1 **Certifikace kůry / Certification of cork bark** 2 **Sběr, transport, uskladnění / Harvest, transport, storage** 3 **První vaření + stabilizace / First boiling + stabilization** 4 **Selekce podle tloušťky a kvality / Selection according to the thickness and visual grade** 5 **První dezinfekce stlačenou horkou párou + stabilizace v sterilním prostředí / First Steam disinfection + stabilization in a sterile environment** 6 **Řezání kůry a výsek zátek / Cutting the bark and punching the stoppers** 7 **Druhá První dezinfekce stlačenou horkou párou + stabilizace v sterilním prostředí / First Steam disinfection + stabilization in a sterile environment** 8 **Kalibrace délký a průměru / Length and diameter calibration** 9 **Praní, dezinfekce / Washing, disinfection** 10 **Selekce kvalitativních tříd laserovým kamerovým systémem / Selection of visual grades by laser camera system** 11 **Ruční selekce kvality / Manual selection of visual grades** 12 **Potisk zákaznickým logem / Customer's logo printing** 13 **Povrchová úprava / Surface treatment** 14 **Finální kvalitativní kontrola / Final quality control** 15 **Vakuové balení + SO₂ / Vacuuming packing + SO₂** 16 **Expedice / Expedition**

KONTROLNÍ PROCES

CONTROL PROCESS

1 **Kontrola rozměru (průměr, výška, ovalnost) / Dimension control (diameter, length, ovality)** 2 **Kvalitativní třída / Quality grade** 3 **Průměrná vlhkost / Moisture** 4 **Hustota / Density** 5 **Elastičita / Elasticity** 6 **Tlakový test / Pressure test** 7 **Obsah prašnosti / Solid Residues** 8 **Mikrobiologický test / Microbiology test** 9 **Senzorická analýza / Sensorial Results** 10 **TCA chromatograf GCMC / TCA** 11 **Síla na vytáhnutí zátky / Extraction strength** 12 **Zbytkový vodíkový peroxid / Oxidant's residues** 13 **Kontrola povrchové úpravy / Surface treatment** 14 **Vizuální aspekt / Visual aspect**



NATUR COLMAT

Popis / Description:

celopřírodní korková zátka kolmátovaná / natural cork stopper colmated

Kvalitativní třída / Quality grade:

NC2, NC3

Povrchová úprava / Surface treatment:

LBN – hnědá / brown

Maximální doba archivace / Maximum durability after bottling:

5 let / 5 years


délka / length: 38 – 45mm (± 0,5mm)*

průměr / diameter: 22 – 26mm (± 0,3mm)*

*odchylka / deflection, ISO 9727, NP 2803-1, IM 21

CHARAKTERISTIKA CHARACTERISTIC	METODY A NORMY METHODS AND NORMS	JEDNOTKA UNIT	SPECIFIKACE SPECIFICATION
Podíl vlhkosti / Moisture content	ISO 9727, NP 2803-2, IM 13	%	4 – 8
Absorbce / Absorption	IM 16	%	< 6 (72h/50°C)
Hustota / Density		kg/m ³	150 – 240
Nepropustnost kapalin / Sealing behaviour (liquid)	ISO 9727, NP 2803-7, IM 01	bar	≤ 2
Kapilarita / Capilarity		mm	≤ 0,3
Propustnost kyslíku / Oxidant's residue		mg/zátka /stopper	≤ 0,3
Obsah peroxidu / Residual peroxide	IM 22	mg/zátka /stopper	≤ 0,25
Obsah prachu / Solid residue	NP 3383, IM 15	mg/zátka /stopper	≤ 4
Obsah TCA / TCA quantification	ISO 20752:2007, IM 25	ng/l	≤ 4
Mikrobiologický test / Microbiology test	ISO 10718, NP 3725, IM 24	kolonie / colonies	≤ 4
Senzorická analýza / Sensory analysis	ISO 22308:2005, IM 05	pach / smell	0
Síla na vytáhnutí zátky / Extraction strenght	ISO 9727, NP 2803-4, IM 18	daN	25 ±10
Síla stlačení / Compression strength	ISO 9727, NP 2803-3, IM 20	daN	70 ±30
Oválnost / Ovality	ISO 9727, NP 2803-1, IM 21	mm	≤ 0,8

VÝROBNÍ PROCES

PRODUCTION PROCESS

- 1 **Selekce přírodních zátek /** Selection of natural corks
- 2 **Selekce kvalitativních tříd laserovým kamerovým systémem /** Selection of visual grades by laser camera system
- 3 **Kolmátování /** Colmating
- 4 **Praní, dezinfekce /** Washing, disinfection
- 5 **Potisk zákaznickým logem /** Customer's logo printing
- 6 **Povrchová úprava /** Surface treatment
- 7 **Finální kvalitativní kontrola /** Final quality control
- 8 **Vakuové balení + SO₂ /** Vacuuming packing + SO₂
- 9 **Expedice /** Expedition

KONTROLNÍ PROCES

CONTROL PROCESS

- 1 **Kontrola rozměru (průměr, výška, oválnost) /** Dimension control (diameter, length, ovality)
- 2 **Kvalitativní třída /** Quality grade
- 3 **Průměrná vlhkost /** Moisture
- 4 **Hustota /** Density
- 5 **Elastičita /** Elasticity
- 6 **Tlakový test /** Pressure test
- 7 **Obsah prašnosti /** Solid Residues
- 8 **Mikrobiologický test /** Microbiology test
- 9 **Senzorická analýza /** Sensorial Results
- 10 **TCA chromatograf GCMC /** TCA
- 11 **Síla na vytáhnutí zátky /** Extraction strength
- 12 **Zbytkový vodíkový peroxid /** Oxidant's residues
- 13 **Kontrola povrchové úpravy /** Surface treatment
- 14 **Vizuální aspekt /** Visual aspect



AGGLO

Popis / Description:

aglomerovaná korková zátka / agglomerated cork stopper

Způsob výroby / Production process:

Extrusion

Povrchová úprava / Surface treatment:

peroxid přírodní, bílá / peroxide washed natural, white

Maximální doba archivace / Maximum durability after bottling:

2 roky / 2 years



délka / length: 33 – 45mm (± 0,5mm)*
průměr / diameter: 21 – 24mm (± 0,3mm)*
zkosení / diameter: 2 – 4mm (≤ 0,3mm)*

*odchylka / deflection, ISO 9727, NP 2803-1, IM 21

CHARAKTERISTIKA CHARACTERISTIC	METODY A NORMY METHODS AND NORMS	JEDNOTKA UNIT	SPECIFIKACE SPECIFICATION
Průměr granulátu / Size of grain		mm	2 – 5
Podíl lepidla / Content of binder		%	10
Podíl vlhkosti / Moisture content	ISO 9727, NP 2803-2, IM 13	%	4 – 8
Absorbce / Absorption	IM 16	%	< 45 (72h/50°C)
Nepropustnost kapalin / Sealing behaviour (liquid)	ISO 9727, NP 2803-7, IM 01	bar	≤ 1,5
Propustnost kyslíku / Oxidant's residue		mg/zátka /stopper	≤ 0,2
Obsah peroxidu / Residual peroxide	IM 22	mg/zátka /stopper	≤ 0,2
Obsah prachu / Solid residue	NP 3383, IM 15	mg/zátka /stopper	≤ 1
Obsah TCA / TCA quantification	ISO 20752:2007, IM 25	ng/l	≤ 4
Mikrobiologický test / Microbiology test	ISO 10718, NP 3725, IM 24	kolonie / colonies	≤ 4
Senzorická analýza / Sensory analysis	ISO 22308:2005, IM 05	pach / smell	0
Síla na vytáhnutí zátky / Extraction strenght	ISO 9727, NP 2803-4, IM 18	daN	25 ±10
Síla stlačení / Compression strength	ISO 9727, NP 2803-3, IM 20	daN	80 ±30
Specifická váha / Apparent density	ISO 9727, NP 2803-1, IM 21	kg/m ³	290 ±40
Úhel zkroucení / Torsion angle	ISO 9727, NP 2803-5, IM 19	stupeň / angle	≥ 35
Napětí při krájení / Cutting tension	ISO 9727, NP 2803-5, IM 19	daN/cm ²	7
Odolnost vůči vroucí vodě / Resistance to boiling water	ISO 9727, NP 2803-7, IM 02	odpor / resistance	0

VÝROBNÍ PROCES

PRODUCTION PROCESS

1 Zpracování sekundární kůry po výseku přírodních zátek / Secondary cork bark processing after cutting of natural cork stoppers 2 Výroba korkového granulátu / Cork grain production 3 Selekcce granulátu podle kvality a velikosti / Cork grain selection as per quality and size 4 Dezinfekce horkou párou / Steam disinfection 5 Výroba aglomerované zátky - lisování / Production of aglocork stopper – extrusion 6 Kalibrace délky a průměru / Length and diameter calibration 7 Broušení hran / Chamfering 8 Praní v peroxidu / Peroxide washing 9 Potisk zákaznickým logem / Customer's logo printing 10 Povrchová úprava / Surface treatment 11 Finální kvalitativní kontrola / Final quality control 12 Vakuové balení + SO₂ / Vacuuming packing + SO₂ 13 Expedice / Expedition

KONTROLNÍ PROCES

CONTROL PROCESS

1 Kontrola rozměru (průměr, výška, zkosení, oválnost) / Dimension control (diameter, length, champfer, ovality) 2 Průměrná vlhkost / Moisture 3 Hustota / Density 4 Elasticita / Elasticity 5 Tlakový test / Pressure test 6 Obsah prašnosti / Solid Residues 7 Senzorická analýza / Sensorial Results 8 TCA chromatograf GCMC / TCA 9 Síla na vytáhnutí zátky / Extraction strength 10 Zbytkový vodíkový peroxid / Oxidant's residues 11 Kontrola povrchové úpravy / Surface treatment 12 Vizuální aspekt / Visual aspect



TWINTOP 1+1

Popis / Description:

aglomerovaná korková zátka s disky / agglomerated cork with natural discs

Kvalitativní třída / Quality grade:

Gold, A, B, C – kvalita disku / disc quality

Povrchová úprava / Surface treatment:

LB NEUTRUM – transparentní / transparent, LBN - hnědá / brown, LBB - bílá / white

Maximální doba archivace / Maximum durability after bottling:

3–5 let / 3–5 years


délka / length: 39 – 49mm (± 1,5mm)*

průměr / diameter: 21 – 25mm (± 0,5mm)*

*odchylka / deflection, ISO 9727, NP 2803-1, IM 21

CHARAKTERISTIKA CHARACTERISTIC	METODY A NORMY METHODS AND NORMS	JEDNOTKA UNIT	SPECIFIKACE SPECIFICATION
Průměr granulátu / Size of grain		mm	0,5 – 3
Podíl lepidla / Content of binder		%	15
Podíl vlhkosti / Moisture content	ISO 9727, NP 2803-2, IM 13	%	4 – 8
Absorbce / Absorption	IM 16	%	< 45 (72h/50°C)
Nepropustnost kapalin / Sealing behaviour (liquid)	ISO 9727, NP 2803-7, IM 01	bar	≤ 1,5
Propustnost kyslíku / Oxidant's residue		mg/zátka /stopper	≤ 0,2
Obsah peroxidu / Residual peroxide	IM 22	mg/zátka /stopper	< 0,2
Obsah prachu / Solid residue	NP 3383, IM 15	mg/zátka /stopper	≤ 1
Obsah TCA / TCA quantification	ISO 20752:2007, IM 25	ng/l	≤ 3
Mikrobiologický test / Microbiology test	ISO 10718, NP 3725, IM 24	kolonie / colonies	≤ 4
Senzorická analýza / Sensory analysis	ISO 22308:2005, IM 05	pach / smell	0
Síla na vytáhnutí zátky / Extraction strenght	ISO 9727, NP 2803-4, IM 18	daN	25 ±10
Síla stlačení / Compression strength	ISO 9727, NP 2803-3, IM 20	daN	90 ±30
Specifická váha / Apparent density	ISO 9727, NP 2803-1, IM 21	kg/m ³	280 ±40
Úhel zkroucení / Torsion angle	ISO 9727, NP 2803-5, IM 19	stupeň / angle	≥ 35
Napětí při krájení / Cutting tension	ISO 9727, NP 2803-5, IM 19	daN/cm ²	7
Odolnost vůči vroucí vodě / Resistance to boiling water	ISO 9727, NP 2803-7, IM 02	odpor / resistance	0

VÝROBNÍ PROCES

PRODUCTION PROCESS

1 **Selekce korkových stromů /** Cork tree selection 2 **Sběr, transport, uskladnění /** Harvest, transport, storage 3 **První vaření + stabilizace /** First boiling + stabilization 4 **Selekce podle tloušťky a kvality /** Selection according to the thickness and visual grade 5 **Druhé vaření + stabilizace ve sterilním prostředí /** Second boiling + stabilization in a sterile environment 6 **Řezání kůry a výsek plošek /** Cutting the bark and the discs 7 **Lepení plošek na aglomerované tělo /** Gluing the discs on tops of agglomerated body 8 **Kalibrace délky a průměru /** Length and diameter calibration 9 **Praní, dezinfekce /** Washing, disinfection 10 **Selekce kvalitativních tříd laserovým kamerovým systémem /** Selection of visual grades by laser camera system 11 **Ruční selekce kvality /** Manual selection of visual grades 12 **Pigmentace, volitelně /** Revestimentos, optional 13 **Potisk zákaznickým logem /** Customer's logo printing 14 **Povrchová úprava /** Surface treatment 15 **Finální kvalitativní kontrola /** Final quality control 16 **Vakuové balení + SO₂ /** Vacuuming packing + SO₂ 17 **Expedice /** Expedition

KONTROLNÍ PROCES

CONTROL PROCESS

1 **Kontrola rozměru (průměr, výška, oválnost) /** Dimension control (diameter, length, ovality) 2 **Kvalitativní třída /** Quality grade 3 **Průměrná vlhkost /** Moisture 4 **Hustota /** Density 5 **Elasticita /** Elasticity 6 **Tlakový test /** Pressure test 7 **Obsah prašnosti /** Solid Residues 8 **Mikrobiologický test /** Microbiology test 9 **Senzorická analýza /** Sensorial Results 10 **TCA chromatograf GCMC /** TCA 11 **Síla na vytáhnutí zátky /** Extraction strength 12 **Zbytkový vodíkový peroxid /** Oxidant's residues 13 **Kontrola povrchové úpravy /** Surface treatment 14 **Vizuální aspekt /** Visual aspect



EUROCORK

Popis / Description:

mikrokorkorková zátka / microcork

Způsob výroby / Production process:

Individual Molding, Extrusion

Povrchová úprava / Surface treatment:

LB NEUTRUM – transparentní / transparent

Maximální doba archivace / Maximum durability after bottling:

2–5 let / 2–5 years



délka / length: 38 – 45mm ($\pm 0,5$ mm)*
průměr / diameter: 21 – 24mm ($\pm 0,5$ mm)*
zkosení / diameter: 2 – 3mm ($\leq 0,3$ mm)*

*odchylka / deflection, ISO 9727, NP 2803-1, IM 21

CHARAKTERISTIKA CHARACTERISTIC	METODY A NORMY METHODS AND NORMS	JEDNOTKA UNIT	SPECIFIKACE SPECIFICATION
Průměr granulátu / Size of grain		mm	0,5 - 1
Podíl lepidla / Content of binder		%	15
Podíl vlhkosti / Moisture content	ISO 9727, NP 2803-2, IM 13	%	4 – 8
Absorbce / Absorption	IM 16	%	< 25 (72h/50°C)
Získání původního tvaru / Dimensional recovery	ISO 9727-4 / IM 18	%	≥ 97
Nepropustnost kapalin / Sealing behaviour (liquid)	ISO 9727, NP 2803-7, IM 01	bar	≤ 2
Propustnost kyslíku / Oxidant's residue		mg/zátka /stopper	$\leq 0,1$
Obsah peroxidu / Residual peroxide	IM 22	mg/zátka /stopper	$\leq 0,2$
Obsah prachu / Solid residue	NP 3383, IM 15	mg/zátka /stopper	≤ 1
Obsah TCA / TCA quantification	ISO 20752:2007, IM 25	ng/l	$\leq 0,2$
Mikrobiologický test / Microbiology test	ISO 10718, NP 3725, IM 24	kolonie / colonies	≤ 4
Senzorická analýza / Sensory analysis	ISO 22308:2005, IM 05	pach / smell	0
Síla stlačení / Compression strength	ISO 9727, NP 2803-3 / IM 20	daN	70 \pm 20
Specifická váha / Apparent density	ISO 9727, NP 2803-1, IM 21	kg/m ³	285 \pm 30
Úhel zkroucení / Torsion angle	ISO 9727, NP 2803-5, IM 19	stupeň / angle	≥ 35
Napětí při krájení / Cutting tension	ISO 9727, NP 2803-5, IM 19	daN/cm ²	≤ 7
Odolnost vůči vroucí vodě / Resistance to boiling water	ISO 9727, NP 2803-7, IM 02	odpor / resistance	0

VÝROBNÍ PROCES
PRODUCTION PROCESS

1 **Zpracování sekundární kůry po výseku přírodních zátek /** Secondary cork bark processing after cutting of natural cork stoppers 2 **Výroba korkového mikro granulátu /** Cork micro grain production 3 **Selekce granulátu /** Cork grain selection 4 **Dezinfekce horkou párou, kontrola TCA /** Steam disinfection, TCA control 5 **Výroba mikrokorkové zátky individuálním modlingem nebo extruzíí /** Production of microcork stopper by individual modling or by extrusion 6 **Kalibrace délky a průměru /** Length and diameter calibration 7 **Broušení hran /** Chamfering 8 **Praní, dezinfekce /** Washing, disinfection 9 **Potisk zákaznickým logem /** Customer's logo printing 10 **Povrchová úprava /** Surface treatment 11 **Výstupní kontrola kvality /** Final quality control 12 **Vakuové balení + SO₂ /** Vacuuming packing + SO₂ 13 **Expedice /** Expedition

KONTROLNÍ PROCES
CONTROL PROCESS

1 **Kontrola rozměru (průměr, výška, zkosení, ovalnost) /** Dimension control (diameter, length, champfer, ovality) 2 **Průměrná vlhkost /** Moisture 3 **Hustota /** Density 4 **Elasticita /** Elasticity 5 **Tlakový test /** Pressure test 6 **Obsah prašnosti /** Solid Residues 7 **Senzorická analýza /** Sensorial Results 8 **TCA chromatograf GCMC /** TCA 9 **Síla na vytáhnutí zátky /** Extraction strength 10 **Zbytkový vodíkový peroxid /** Oxidant's residues 11 **Kontrola povrchové úpravy /** Surface treatment 12 **Vizuální aspekt /** Visual aspect



EUROTEC 1+1

Popis / Description:

mikrokorková zátka s disky / microcork with natural discs

Kvalitativní třída / Quality grade:

Gold, A, B – kvalita disku / disc quality

Povrchová úprava / Surface treatment:

LB NEUTRUM – transparentní / transparent

Maximální doba archivace / Maximum durability after bottling:

3–7 let / 3–7 years


délka / length: 45mm (± 1,5mm)*

průměr / diameter: 21 – 24mm (± 0,5mm)*

*odchylka / deflection, ISO 9727, NP 2803-1, IM 21

CHARAKTERISTIKA CHARACTERISTIC	METODY A NORMY METHODS AND NORMS	JEDNOTKA UNIT	SPECIFIKACE SPECIFICATION
Průměr granulátu / Size of grain		mm	0,5 – 3
Podíl lepidla / Content of binder		%	15
Podíl vlhkosti / Moisture content	ISO 9727, NP 2803-2, IM 13	%	4 – 8
Absorbce / Absorption	IM 16	%	< 45 (72h/50°C)
Nepropustnost kapalin / Sealing behaviour (liquid)	ISO 9727, NP 2803-7, IM 01	bar	≤ 1,5
Propustnost kyslíku / Oxidant's residue		mg/zátka /stopper	≤ 0,1
Obsah peroxidu / Residual peroxide	IM 22	mg/zátka /stopper	≤ 0,2
Obsah prachu / Solid residue	NP 3383, IM 15	mg/zátka /stopper	≤ 1
Obsah TCA / TCA quantification	ISO 20752:2007, IM 25	ng/l	≤ 0,2
Mikrobiologický test / Microbiology test	ISO 10718, NP 3725, IM 24	kolonie / colonies	≤ 4
Senzorická analýza / Sensory analysis	ISO 22308:2005, IM 05	pach / smell	0
Síla na vytáhnutí zátky / Extraction strenght	ISO 9727, NP 2803-4, IM 18	daN	25 ±10
Síla stlačení / Compression strength	ISO 9727, NP 2803-3, IM 20	daN	90 ±30
Specifická váha / Apparent density	ISO 9727, NP 2803-1, IM 21	kg/m ³	280 ±40
Úhel zkroucení / Torsion angle	ISO 9727, NP 2803-5, IM 19	stupeň / angle	≥ 35
Napětí při krájení / Cutting tension	ISO 9727, NP 2803-5, IM 19	daN/cm ²	7
Odolnost vůči vroucí vodě / Resistance to boiling water	ISO 9727, NP 2803-7, IM 02	odpor / resistance	0

VÝROBNÍ PROCES

PRODUCTION PROCESS

1 **Selekce korkových stromů /** Cork tree selection 2 **Sběr, transport, uskladnění /** Harvest, transport, storage 3 **První vaření + stabilizace /** First boiling + stabilization 4 **Selekce podle tloušťky a kvality /** Selection according to the thickness and visual grade 5 **Druhé vaření + stabilizace ve sterilním prostředí /** Second boiling + stabilization in a sterile environment 6 **Řezání kůry a výsek plošek /** Cutting the bark and the discs 7 **Lepení plošek na mikrokorkové tělo /** Gluing the discs on tops of microcork body 8 **Kalibrace délky a průměru /** Length and diameter calibration 9 **Praní, dezinfekce /** Washing, disinfection 10 **Potisk zákaznickým logem /** Customer's logo printing 11 **Povrchová úprava /** Surface treatment 12 **Výstupní kontrola kvality /** Final quality control 13 **Vakuové balení + SO₂ /** Vacuuming packing + SO₂ 14 **Expedice /** Expedition

KONTROLNÍ PROCES

CONTROL PROCESS

1 **Kontrola rozměru (průměr, výška, oválnost) /** Dimension control (diameter, length, ovality) 2 **Kvalitativní třída /** Quality grade 3 **Průměrná vlhkost /** Moisture 4 **Hustota /** Density 5 **Elastičita /** Elasticity 6 **Tlakový test /** Pressure test 7 **Obsah prašnosti /** Solid Residues 8 **Mikrobiologický test /** Microbiology test 9 **Senzorická analýza /** Sensorial Results 10 **TCA chromatograf GCMC /** TCA 11 **Síla na vytáhnutí zátky /** Extraction strength 12 **Zbytkový vodíkový peroxid /** Oxidant's residues 13 **Kontrola povrchové úpravy /** Surface treatment 14 **Vizuální aspekt /** Visual aspect



CHAMPAGNE

Popis / Description:

sektová zátka bez disků / champagne cork without discs

Způsob výroby / Production process:

Individual Molding

Povrchová úprava / Surface treatment:

LB NEUTRUM - transparentní / transparent

Maximální doba archivace / Maximum durability after bottling:

3 roky / 3 years


délka / length: 40 – 54mm (± 0,5mm)*

průměr / diameter: 27 – 31mm (± 0,3mm)*

zkosení / diameter: 2 – 4mm (± 0,3mm)*

*odchylka / deflection, ISO 9727, NP 2803-1, IM 21

CHARAKTERISTIKA CHARACTERISTIC	METODY A NORMY METHODS AND NORMS	JEDNOTKA UNIT	SPECIFIKACE SPECIFICATION
Průměr granulátu / Size of grain		mm	3 - 8
Podíl lepidla / Content of binder		%	10
Podíl vlhkosti / Moisture content	ISO 9727, NP 2803-2, IM 13	%	4 – 8
Absorbce / Absorption	IM 16	%	≤ 30 (72h/50°C)
Získání původního tvaru / Dimensional recovery	ISO 9727-4 / IM 18	%	≥ 96
Nepropustnost kapalin / Sealing behaviour (liquid)	ISO 9727, NP 2803-7, IM 01	bar	≤ 6
Obsah peroxidu / Residual peroxide	IM 22	mg/zátka /stopper	≤ 0,2
Obsah prachu / Solid residue	NP 3383, IM 15	mg/zátka /stopper	≤ 1
Obsah TCA / TCA quantification	ISO 20752:2007, IM 25	ng/l	≤ 2
Mikrobiologický test / Microbiology test	ISO 10718, NP 3725, IM 24	kolonie / colonies	≤ 4
Senzorická analýza / Sensory analysis	ISO 22308:2005, IM 05	pach / smell	0
Síla na vytáhnutí zátky / Extraction strenght	ISO 9727-5, NP 2803-4, IM 18	daN	25 ±10
Specifická váha / Apparent density	ISO 9727-2, NP 2803-1, IM 21	kg/m ³	270 ±25
Úhel zkroucení / Torsion angle	ISO 9727, NP 2803-5, IM 19	stupeň / angle	≥ 35
Napětí při krájení / Cutting tension	ISO 9727, NP 2803-5, IM 19	daN/cm ²	7
Odolnost vůči vroucí vodě / Resistance to boiling water	ISO 9727, NP 2803-7, IM 02	odpor / resistance	0

VÝROBNÍ PROCES

PRODUCTION PROCESS

1 Zpracování sekundární kůry po výseku přírodních zátek / Secondary cork bark processing after cutting of natural cork stoppers 2 Výroba korkového granulátu / Cork grain production 3 Selekcce granulátu / Cork grain selection 4 Dezinfekce horkou párou, kontrola TCA / Steam disinfection, TCA control 5 Výroba zátky individuálním modlingem / Production of stopper by individual modling 6 Kalibrace délky a průměru / Length and diameter calibration 7 Broušení hran / Chamfering 8 Praní, dezinfekce / Washing, disinfection 9 Potisk zákaznickým logem / Customer's logo printing 10 Povrchová úprava / Surface treatment 11 Výstupní kontrola kvality / Final quality control 12 Vakuové balení + SO₂ / Vacuuming packing + SO₂ 13 Expedice / Expedition

KONTROLNÍ PROCES

CONTROL PROCESS

1 Kontrola rozměru (průměr, výška, zkosení, ovalnost) / Dimension control (diameter, length, champfer, ovality) 2 Průměrná vlhkost / Moisture 3 Hustota / Density 4 Elasticita / Elasticity 5 Tlakový test / Pressure test 6 Obsah prašnosti / Solid Residues 7 Senzorická analýza / Sensorial Results 8 TCA chromatograf GC/MC / TCA 9 Síla na vytáhnutí zátky / Extraction strength 10 Zbytkový vodíkový peroxid / Oxidant's residues 11 Kontrola povrchové úpravy / Surface treatment 12 Vizuální aspekt / Visual aspect



CHAMPAGNE +2

Popis / Description:

sektová zátka s 2 disky / champagne cork with 2 natural discs

Kvalitativní třída / Quality grade:

Gold, Extra, Super, A, B, C – kvalita disku / disc quality

Povrchová úprava / Surface treatment:

LB NEUTRUM – transparentní / transparent

Maximální doba archivace / Maximum durability after bottling:

3–7 let / 3–7 years


délka / length: 40 – 54mm ($\pm 0,5$ mm)*

průměr / diameter: 27 – 31mm ($\pm 0,3$ mm)*

zkosení / diameter: 2 – 4mm ($\leq 0,3$ mm)*

*odchylka / deflection, ISO 9727, NP 2803-1, IM 21

CHARAKTERISTIKA CHARACTERISTIC	METODY A NORMY METHODS AND NORMS	JEDNOTKA UNIT	SPECIFIKACE SPECIFICATION
Průměr granulátu / Size of grain		mm	3 - 8
Podíl lepidla / Content of binder		%	10
Podíl vlhkosti / Moisture content	ISO 9727, NP 2803-2, IM 13	%	4 – 8
Absorbce / Absorption	IM 16	%	≤ 30 (72h/50°C)
Získání původního tvaru / Dimensional recovery	ISO 9727-4 / IM 18	%	≥ 96
Nepropustnost kapalin / Sealing behaviour (liquid)	ISO 9727, NP 2803-7, IM 01	bar	≤ 6
Obsah peroxidu / Residual peroxide	IM 22	mg/zátka /stopper	$\leq 0,2$
Obsah prachu / Solid residue	NP 3383, IM 15	mg/zátka /stopper	≤ 1
Obsah TCA / TCA quantification	ISO 20752:2007, IM 25	ng/l	≤ 2
Mikrobiologický test / Microbiology test	ISO 10718, NP 3725, IM 24	kolonie / colonies	≤ 4
Senzorická analýza / Sensory analysis	ISO 22308:2005, IM 05	pach / smell	0
Síla na vytáhnutí zátky / Extraction strenght	ISO 9727-5, NP 2803-4, IM 18	daN	25 \pm 10
Specifická váha / Apparent density	ISO 9727-2, NP 2803-1, IM 21	kg/m ³	260 \pm 30
Úhel zkroucení / Torsion angle	ISO 9727, NP 2803-5, IM 19	stupeň / angle	≥ 35
Napětí při krájení / Cutting tension	ISO 9727, NP 2803-5, IM 19	daN/cm ²	7
Odolnost vůči vroucí vodě / Resistance to boiling water	ISO 9727, NP 2803-7, IM 02	odpor / resistance	0

VÝROBNÍ PROCES

PRODUCTION PROCESS

- Zpracování sekundární kůry po výseku přírodních zátek /** Secondary cork bark processing after cutting of natural cork stoppers
- Výroba korkového granulátu /** Cork grain production
- Selekce granulátu /** Cork grain selection
- Dezinfekce horkou párou, kontrola TCA /** Steam disinfection, TCA control
- Selekce podle tloušťky a kvality /** Selection according to the thickness and visual grade
- Řezání kůry a výsek plošek /** Cutting the bark and the discs
- Selekce disků podle kvalitativních tříd laserem, ruční selekce kvality disků /** Discs quality selection by laser cameras, top quality selection by hands
- Kalibrace délky a průměru /** Length and diameter calibration
- Broušení hran /** Chamfering
- Praní, dezinfekce /** Washing, disinfection
- Potisk zákaznickým logem /** Customer's logo printing
- Povrchová úprava /** Surface treatment
- Výstupní kontrola kvality /** Final quality control
- Vakuové balení + SO₂ /** Vacuuming packing + SO₂
- Expedice /** Expedition

KONTROLNÍ PROCES

CONTROL PROCESS

- Kontrola rozměru (průměr, výška, oválnost) /** Dimension control (diameter, length, ovality)
- Kvalitativní třída /** Quality grade
- Průměrná vlhkost /** Moisture
- Hustota /** Density
- Elastičita /** Elasticity
- Tlakový test /** Pressure test
- Obsah prašnosti /** Solid Residues
- Mikrobiologický test /** Microbiology test
- Senzorická analýza /** Sensorial Results
- TCA chromatograf GCMC /** TCA
- Síla na vytáhnutí zátky /** Extraction strenght
- Zbytkový vodíkový peroxid /** Oxidant's residues
- Kontrola povrchové úpravy /** Surface treatment
- Vizuální aspekt /** Visual aspect

