XYLO ONE

# Naturkorken

Produktdatenblatt

**Technisches Datenblatt**
Naturkorken für Wein

Der Naturkorken von XyloOne ist die erste Wahl zum Verschließen Ihrer Weine. Seine außergewöhnlichen Eigenschaften ermöglichen:

- die richtige Reifung von Rotweinen – er unterstützt die Bildung wunderbarer Bouquets,
- den Schutz von Weißweinen, deren Frische und Jugendlichkeit er bewahrt.

Zum XyloOne Naturkorken gibt es keine Alternative. Das von XyloOne patentierte Desinfektionsverfahren PureExtractionProcess beseitigt Verunreinigungen bis unter die Nachweisgrenze. In Verbindung mit den umfassenden Qualitätskontrollen bei XyloOne entsteht ein Korken mit homogener Optik, hervorragenden mechanischen Eigenschaften und ohne Beeinträchtigung des Weins.

## QUALITÄTEN

| Qualität | Empfohlen für | Flaschenreife |
|---|---|---|
| **Iconic** | Spitzenweine mit sehr langer Flaschenreife | > 12 Jahre |
| **Reserva** | Hochwertige Weine mit langer Lagerung | bis 12 Jahre |
| **Selection** | Weine mit mittlerer Flaschenreife | bis 8 Jahre |
| **Tradition** | Weine für den zeitnahen Genuss | bis 4 Jahre |

## IHRE VORTEILE

**100 % natürlich und sicher**
Ein grünes Produkt aus nachwachsender Korkeiche – ohne Zusatz synthetischer Stoffe.

**Von Verbrauchern bevorzugt**
Naturkork steht für Qualität und Tradition und wird von Weinkunden geschätzt.

**Nachhaltiges Prestigeprodukt**
Umweltfreundlich und mit positiver $CO_2$-Bilanz durch die Bindung in der Korkeiche.

**Jede Größe und Form**
Passgenau für jede Flaschenmündung lieferbar.

## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

| Parameter | Spezifikation |
|---|---|
| **Länge** | Nennwert ± 0,5 mm |
| **Durchmesser** | Nennwert ± 0,5 mm |
| **Ovalität** | < 0,5 mm |
| **Dichte** | 175 ± 25 kg/m³ |
| **Feuchtigkeit** | 4 % < HF < 8 % |
| **Oxidationsmittelgehalt** | < 0,1 mg/Korken |
| **Auszugskraft** | 20 daN < EF < 40 daN |
| **Kapillarität** | < 1 mm |
| **Dichtheit** | keine Leckage bei 1,5 bar |
| **Feste Rückstände (Staub)** | < 1,0 mg/Korken |
| **Sensorische Analyse** | ohne Abweichungen |
| **TCA-Konzentration** | < 1 ng/l |
| **Mikrobiologische Kontamination** | < 4 KBE/Korken |

Angaben laut Herstellerspezifikation; Länge und Durchmesser je nach bestelltem Format.

## LEBENSMITTELSICHERHEIT & KONFORMITÄT

### GVO-frei

Der Naturkorken von XyloOne enthält keine Bestandteile aus gentechnisch veränderten Organismen. Auch die bei der Herstellung verwendeten Produkte stammen nicht aus GVO.

### Allergene

Enthält keine der in der Richtlinie 2003/89/EG des Europäischen Parlaments aufgeführten Allergene.

### Rechtliche Konformität

Hergestellt gemäß den geltenden nationalen und europäischen Rechtsvorschriften, insbesondere der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Entschließung AP (2004) über Materialien und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln.