



Produktbeschreibung

Bioweine werden nach den höchsten ökologischen Standards erzeugt.

Sollten Flaschenverschlüsse nicht nach denselben Kriterien hergestellt werden?

Unsere Antwort heißt OrganiQork – die neue Linie natürlicher, hochwertiger Korken der Korkindustrie Trier.

OrganiQork ist der Verschuß, den ökologisch erzeugte Weine verdienen. In einem Stück gestanzt aus sorgfältig ausgesuchter Korkrinde. Gekocht in klarem, gefiltertem Wasser. Sorgfältig gewaschen in einem Bad mit Zitronensäure und anderen für Lebensmittel üblichen Substanzen. Veredelt mit nichts anderem als einer Beschichtung aus echtem Bienenwachs und Pflanzenöl.

Das Ergebnis ist ein Kork so rein wie nur möglich – ungebleicht, ungefärbt, chemikalienfrei, ohne Füllmittel. Und wie alle Produkte der Korkindustrie Trier, völlig ohne genmanipulierte Substanzen.

Die statistische Wahrscheinlichkeit, einen OrganiQork mit sensorisch relevantem TCA zu finden, liegt unter einem Prozent. Umfangreiche analytische und sensorische Untersuchungen jeder Partie erlauben diese Aussage.

Wählen Sie einen Naturkork als Verschuß und helfen Sie, die ökologisch wertvollen Korkeichenwälder mit ihrer Artenvielfalt zu erhalten – ein gemeinsames Ziel des Naturschutzbund Deutschland (NABU) und des World Wide Fund for Nature (WWF).

OrganiQork versenden wir zusammen mit einem Datenblatt, aus dem sowohl die Herkunft des Korkholzes, das Jahr der Ernte, alle Behandlungsschritte in Portugal und Trier als auch die sensorisch relevanten Daten hervorgehen.

Setzen Sie OrganiQork ein.
Ein Kork so rein und natürlich wie Ihr Wein





Auftrag

Kunde: Weingut Muster
LS-Nummer: TR 1234 OQ
Qualität: 404 OQ

Ernte des Korkholzes

Herkunft: Alentejo
Zeitraum: August 2008
Losgröße: 50.000 kg

Verarbeitung (Portugal)

Lagerung / Reifung: bis September 2009
Kochen: klares Wasser ohne Zusätze
Stabilisierung: 9 Tage
Ausstanzen: Oktober 2009 mit anschließender Trocknung und Sortierung
Verladung: Dezember 2009

Verarbeitung (Trier)

Waschung: 14.01.2010 mit Wasser, Zitronensäure und Natronlauge
Behandlung: 03.02.2010 mit Bienenwachs und pflanzlichem Öl
Verpackung: 26.02.2010, sterilisiert mit Schwefeldioxid

Testergebnisse

Test	Wert	Stichprobe
Dimensionen	45,0 mm x 24,0 mm	n = 32
Gewicht	3,4 g	n = 32
Verpackungsfeuchte	5,4 %	n = 10
TCA-Grundwert	<1 ng/l	n= 200
Belastete Korken	1 Korken	n= 200

Beispiel eines Datenblattes

Mit jeder Lieferung erhalten Sie in dieser Form die aktuellen Daten.





Hat der Verzicht auf das Bleichen der Korke mit Wasserstoffperoxid Vorteile?

Ja.

Wasserstoffperoxid (H_2O_2) ist ein starkes Oxidationsmittel. Es bleicht die Korkoberfläche inklusive aller Poren und dunklen, holzigen Stellen, greift dabei aber die oberen Zellschichten an.

Ein Verzicht auf diese kosmetische Bleiche schont die natürliche äußere Zellstruktur.

Elastizität und feuchtigkeitsabweisende Eigenschaften der Korkzellen bleiben erhalten und unterstützen die Wirksamkeit der Oberflächenbeschichtung. Der OrganiQork behält seine natürliche Farbe.

Ist der Kork trotzdem desinfiziert?

Ja.

Zur Waschung des OrganiQork werden Natronlauge (Einsatz z.B. auch als Tauchbad für Laugengebäck) und Citronensäure eingesetzt. Schmutz und unerwünschte phenolische Substanzen werden so von der Korkoberfläche und aus den Poren entfernt. Dabei werden durch die jeweils vorliegenden pH-Werte Mikroorganismen abgetötet und mit der Waschlauge weggespült.

Am Ende der Waschung wird mit frischem Wasser nachgespült, bis alle Säure-Reste entfernt sind.

Vor der Auslieferung wird durch den Zusatz von Schwefeldioxid sichergestellt, dass die Korke weinsteil beim Winzer ankommen.

Fördert Citronensäure das Verschimmeln von Kork?

Nein.

Citronensäure ist als organische Säure in verdünnter wässriger Lösung von Mikroorganismen abbaubar. Wässrige Citronensäurelösungen verkeimen daher schnell.

Aus diesem Grund wird die Citronensäure erst unmittelbar vor der Waschung der Korke aufgelöst und sofort zugegeben.

Trockene Citronensäure und Natriumcitrat (mögliches Reaktionsprodukt aus Natronlauge und Citronensäure bei der Waschung) sind dagegen stabile und lagerfähige Salze.

Kleinste Reste dieser Salze, die trotz gründlicher Spülgänge auf der trockenen Korkoberfläche verbleiben könnten, sind daher unproblematisch.

Nach dem Verkorken können diese Spuren - sofern überhaupt vorhanden - einen Wein oder dessen Haltbarkeit nicht beeinträchtigen, da hier bereits von Natur aus große Citronensäuremengen vorhanden sind (bis zu 500 mg/l laut Würdig/Woller in Chemie des Weines, 1989).

Gibt es auch eine sensorische Garantie für den OrganiQork?

Ja.

Der OrganiQork wird genauso wie die anderen Qualitäten der Korkindustrie Trier mit einer umfangreichen Stichprobe abgesichert. Seine sensorische Qualität ist vergleichbar mit der Qualität TOP bei etwas breiterer Streuung.





Naturkorken der Korkindustrie Trier

	konventionelle Produktion	OrganiQork
Ursprung	verschiedenen Regionen Spaniens und Portugals ohne Deklaration der Herkunft	eine Ernte; Erntejahr, Waldregion und Erntemenge werden dokumentiert
Einkauf	ungewaschene Rohkorken von einem festen Stamm portugiesischer Lieferanten	ungewaschene Rohkorken von einzelnen langjährigen Lieferanten
Waschen	leichte Peroxidwaschung Verzicht auf extreme Bleichung und Färbung zur Verbesserung der Korkoptik	ausschließlich mit Natronlauge, Zitronensäure und Wasser natürliche Oberfläche durch Verzicht auf Bleichung
Oberflächen-Beschichtung	mit synthetischem Öl (Silikonöl) und Wachs auf Erdölbasis (Paraffin) ohne kosmetische Chemie (Färbung, Kolmatierung)	mit naturreinem Bienenwachs und pflanzlichem Öl
TCA -Rate	zwei Klassen zur Auswahl TOP: < 1% (MW) PLUS: < 2% (MW)	< 1% (MW)
Phenole	< 50% im Vergleich zum ungewaschenen Rohkorken (MW)	< 25% im Vergleich zum ungewaschenen Rohkorken (MW)
Optik	leicht heller als natürliche Farbe	natürliche Korkholzfarbe
Wein-Entwicklung	im Regelfall positiv im Vergleich zu alternativen Verschlüssen	sehr oft harmonischer im direkten Vergleich zu konventionellen Naturkorken
Dokumentation	Datenblatt auf Anfrage	Datenblatt mit Angaben zum Auftrag, der Herkunft, Bearbeitung und den Analyseergebnissen der Korken



September 2013

Bescheinigung nach VO (EG) 834/2007 (Verordnung über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen), VO (EG) 889/2008 (Durchführungsvorschriften zur VO (EG) 834/2007) und VO (EG) 967/2008 (Änderung der VO (EG) 834/2007)

Naturkorken sind Bedarfsgegenstände und unterliegen als solche nicht dem Geltungsbereich der Verordnungen (EG) 834/2007, VO (EG) 889/2008 und VO (EG) 967/2008 (EG-Öko-Verordnung).

Unabhängig davon können wir für unsere Naturkorken „OrganiQork“ bestätigen, dass sie natürlich und nachhaltig erzeugt wurden.

Für „OrganiQork“ wird ausschließlich Korkholz aus Wäldern verarbeitet, die nicht künstlich gedüngt wurden und den Kriterien der nachhaltigen Waldbewirtschaftung entsprechen.

Bei der Verarbeitung des Korkholzes in Portugal wird lediglich sauberes Wasser eingesetzt.

Die Veredelung in Trier erfolgt ausschließlich mit reinem Bienenwachs (nach VO (EG) 834/2007 als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen) und pflanzlichem Öl. Beide Produkte sind frei von gentechnisch veränderten Organismen und allergenen Substanzen. Entsprechende Zusicherungserklärungen der Hersteller liegen uns vor.

Wir werden Sie umgehend verständigen, wenn die von uns gelieferten Naturkorken „OrganiQork“ dieser Zusicherung nicht mehr entsprechen.

Da für die ökologische/biologische Produktion von Korkholz und/oder Weinkorken zurzeit keine gesetzlichen Regelungen oder Verordnungen existieren ist eine offizielle Zertifizierung der ökologischen/biologischen Herstellung aktuell ausgeschlossen.

Korkindustrie Trier GmbH & Co. KG

Heiner Schieben

