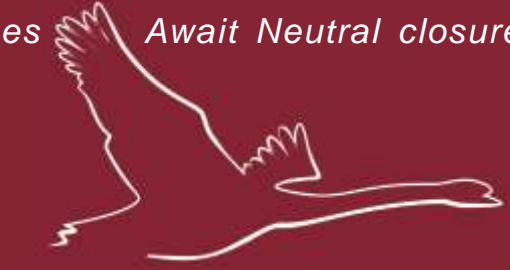


richtig? falsch? Binsenweisheit?

50 Jahre Erfahrung in der Lebensmittel-Verpackungstechnik

SWAN[®]
DER Kunststoffkorken

Sensitive Wines Await Neutral closures



Sind Sie offen für gute Verschlüsse? Sicher fällt es Ihnen nicht schwer, die 3 richtigen Aussagen von den 7 falschen "Binsenweisheiten" zu unterscheiden....eine Auflösung gibt es unten auf der Seite.



Ein guter Wein muss durch den Korken „atmen“ können, um noch besser zu werden, daher ist eine lediglich „relativ hohe Luftundurchlässigkeit“ anzustreben.

Der Aromaverlust durch längere Lagerung mit unzureichend dichten Verschlüssen ist kein Problem, schliesslich wird auf den Wein keine Garantie gegeben.

Eine kontrollierte und gleichbleibende Durchlässigkeitsrate des Verschlusses erhöht – durch schlechte Kundenerfahrung mit längerer Lagerdauer – den Weinkonsum (frühzeitiger Verbrauch) und ist daher günstig für den Winzer.

Ein guter Wein verdient einen guten Verschluss (und eine gute Lagerung). Entgegen einer landläufigen Meinung ist ein guter Verschluss besonders dicht und luftundurchlässig.

Ein Weinverschluss sollte „inert“ sein, also überhaupt keine Beeinflussung des Aromas zulassen. Das wird ideal durch eine glatte Oberfläche und das Fehlen von Weichmachern oder anderen löslichen Substanzen beim Natur- oder Kunststoffkorken erreicht.

Edle Weine leiden manchmal nach langer Lagerdauer, dies ist stets in falscher Lagerung beim Kunden begründet, nicht jedoch in unzureichend gasdichten Verschlüssen.

Erst durch eine leichte Undichtigkeit („kontrollierte Oxidation“) kann ein junger Wein sein Aroma voll ausbauen, und eine konstante Reifung erzielen.

Gerade bei kostbaren Weinen ist ein besonders preisgünstiger Verschluss wichtig, um insgesamt noch günstig anbieten zu können.

Jede Undichtigkeit im Verschluss ist ein Risiko und führt mit zunehmender Lagerdauer zum Aromaverlust beim Wein.

Im Korken enthaltene Geschmacksstoffe, die über monate- und jahrelange Lagerung herausgelöst werden, bringen ein volles, weiches Aroma in den Wein, ähnlich einer Eichenfasslagerung. Daher besitzt ein guter Weinverschluss an den Spiegelflächen eine rauhe, offenporige Oberfläche mit hoher Wechselwirkung.

SWAN-KORK, die neue Generation der Kunststoffkorken von mouldtec Kunststoff GmbH und dem Vertriebspartner PRO-KORK GmbH

Die Firma mouldtec Kunststoff GmbH, Wiesenstraße 22, 87600 Kaufbeuren ist eine 100-prozentige Tochtergesellschaft der weltweit aufgestellten Wanzl-Gruppe mit mehr als 50 Jahren Erfahrung in der Verarbeitung von polymeren Werkstoffen. Das gesamte Winzer know-how mit persönlichen Kontakten zu hunderten von Winzern wurde zusätzlich durch den Naturkorkhersteller PRO-KORK eingebracht.

Die jahrzehntelange Erfahrung der mouldtec Kunststoff GmbH in der Produktion von Verschlüssen für die Lebensmittelindustrie, kombiniert mit engem Kontakt zu Ihnen, den Anwendern, hat dazu beigetragen, den Kunststoffkorken SWAN-KORK zu entwickeln. Mit dieser Innovation entstand ein organoleptisch perfektes Kunststoffkorkprodukt, in dessen Herstellung umfangreiche Kontroll-mechanismen zur Sicherung der Qualität eingebunden sind.

Eventuelle Wechselwirkungen des Korkens mit dem Wein wie z. B. bei co-extrudierten Kunststoffkorken, wurden von vornherein durch die innovative Produktionsmethode der Spritzpresstechnik und die wechselwirkungsfreie Materialrezeptur ausgeschlossen.

Über 120 Mitarbeiter arbeiten heute in der mouldtec Kunststoff GmbH für Sie, in den Bereichen Forschung und Entwicklung, Qualitätssicherung, Werkzeugbau und im Produktionsbereich. SWAN-KORK - Kunststoffkorken werden heute am Produktionsstandort Kaufbeuren in Deutschland gemäß ISO 9001/2000 inkl. HACCP Richtlinien produziert. Die umfangreichen Produktionskapazitäten ermöglichen ein flexibles just in time Konzept, wodurch wir Ihre Bestellung stets mit kurzen Lieferzeiten von max. 3 - 4 Tagen ausführen können.

Nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf, wir beantworten Ihre Fragen gerne. Ein kostenloses Probepäckchen SWAN-KORK liegt für Sie bereit. Auch die Original-Testberichte der verschiedenen Institute stehen zu Ihrer Verfügung.

Impressum:

PRO-KORK, Gebr. Michalski GmbH
Lange Wand 22, 27753 Delmenhorst
Tel: 04221-78 01 92 / 93
Fax: 04221-78 01 94
E-mail: info@pro-kork.de
Homepage: www.swan-kork.de
USt.ID: DE 162243079
Handelsregister Delmenhorst HRB 2722
vertreten durch die Geschäftsführer: Herr Liebert, Herr Michalski

© 2007 – Alle Rechte vorbehalten



SWAN-KORK

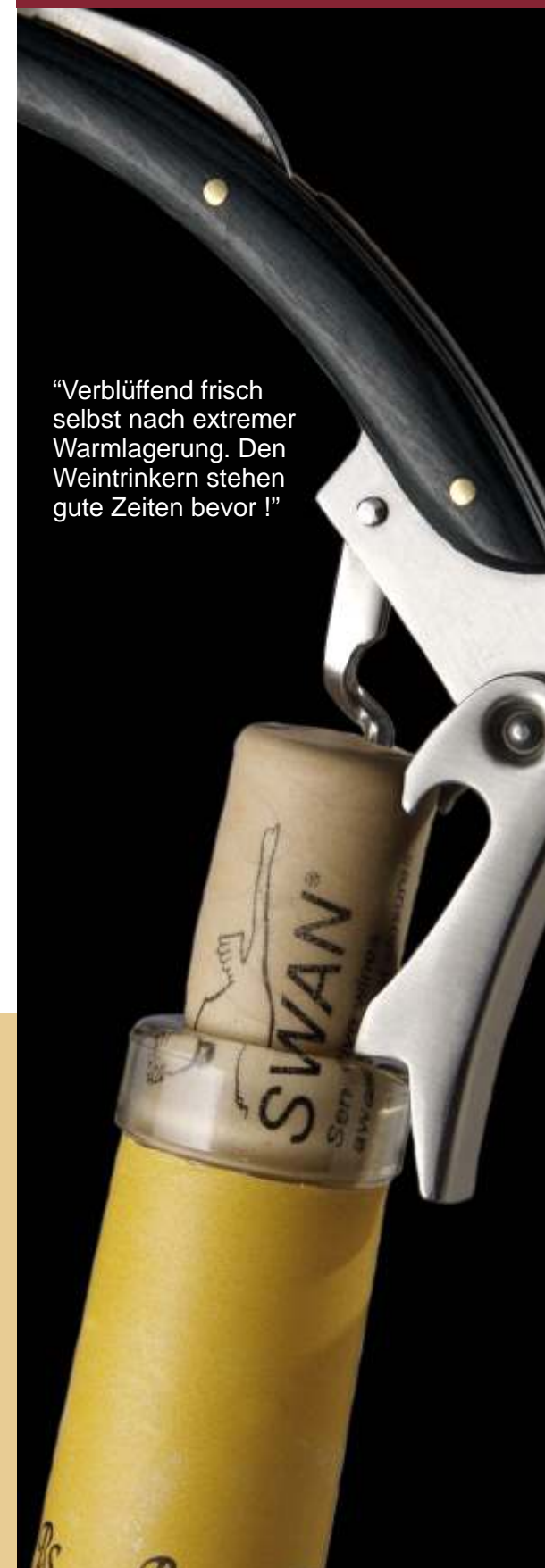
ist eine Kooperation der mouldtec Kunststoff GmbH, Wiesenstr. 22, 87600 Kaufbeuren (Hersteller), und

PRO-KORK GmbH (Vertragshändler)

Bestelladresse: PRO-KORK GmbH,
Lange Wand 22, 27753 Delmenhorst

Tel: 04221-780192
Fax: 04221-780194

info@pro-kork.de
www.swankork.de



„Verblüffend frisch selbst nach extremer Warmlagerung. Den Weintrinkern stehen gute Zeiten bevor !“

Innovation und Tradition...

Auf das Ergebnis Ihrer Arbeit dürfen Sie stolz sein. Sie sind Ihren eigenen hohen Ansprüchen gerecht geworden, haben viel von sich und Anderen verlangt, und Sie haben Recht behalten.

Sie haben auch von uns den Ehrgeiz gefordert, dort weiter zu machen, wo die bisherigen Standards Ihre Grenzen fanden. Sie haben von uns erwartet, weiter zu entwickeln, und an Widerständen zu wachsen, denn Sie haben von uns ein Produkt verlangt, das in einmaliger Weise alle wichtigen Vorteile bisheriger Weinverschlüsse in sich vereinen sollte – Ihre Winzerkunst hat es verdient. Nicht weniger als 3 Jahre Entwicklungszeit und ein ganz neues Fertigungsverfahren waren dazu nötig.

SWAN-KORK ist das Resultat Ihrer und unserer langjährigen Erfahrung mit Natur- und Kunststoffverschlüssen. Von Experten bei Tests immer wieder auf die Spitzenplätze gewählt. Wir danken Ihnen für die vielen Vorschläge und das Einbringen Ihres Wissens als Winzer. Sie haben die Entwicklung eines optimalen Weinverschlusses mitgeprägt.

All dies liegt nur wenige Jahre zurück, doch seitdem hat der SWAN-KORK gleichermassen Winzer, Testinstitute und Weintrinker überzeugt. Sein technischer Vorsprung bringt SWAN-KORK regelmäßig die allerbesten Ergebnisse in unabhängigen Vergleichen und Verkostungen.



richtig: 4,5,9
falsch: 1,2,3,6,7,8,10

Von Experten und Testinstituten empfohlen...