

# NATUR

**Popis / Description:**

celoprirodná korková zátka / natural cork stopper

**Kvalitatívna trieda / Quality grade:**

Gold, Extra, Extra/Super, Super, 1, 2, 3

**Povrchová úprava / Surface treatment:**

LB NEUTRUM – transparentná / transparent, LBN – hnedá / brown, LBB – biela / white

**Maximálna doba archivácie / Maximum durability after bottling:**

10 rokov / 10 years


**dĺžka / length:** 38 – 55mm (± 0,5mm)\*

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

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

CHARAKTERISTIKA CHARACTERISTIC	METÓDY A NORMY METHODS AND NORMS	JEDNOTKA UNIT	ŠPECIFIKÁCIA SPECIFICATION
<b>Podiel vlhkosti / Moisture content</b>	ISO 9727, NP 2803-2, IM 13	%	<b>4 – 8</b>
<b>Absorbcia / Absorption</b>	IM 16	%	<b>&lt; 5 (72h/50°C)</b>
<b>Hustota / Density</b>		kg/m <sup>3</sup>	<b>160 – 220</b>
<b>Nepriepustnosť kvapalín / Sealing behaviour (liquid)</b>	ISO 9727, NP 2803-7, IM 01	bar	<b>≤ 1,5</b>
<b>Kapilarita / Capillarity</b>		mm	<b>≤ 0,2</b>
<b>Priepustnosť kyslíka / Oxidant's residue</b>		mg/zátka /stopper	<b>≤ 0,2</b>
<b>Obsah peroxidu / Residual peroxide</b>	IM 22	mg/zátka /stopper	<b>≤ 0,2</b>
<b>Obsah prachu / Solid residue</b>	NP 3383, IM 15	mg/zátka /stopper	<b>≤ 3</b>
<b>Obsah TCA / TCA quantification</b>	ISO 20752:2007, IM 25	ng/l	<b>≤ 2</b>
<b>Mikrobiologický test / Microbiology test</b>	ISO 10718, NP 3725, IM 24	kolónie / colonies	<b>≤ 4</b>
<b>Senzorická analýza / Sensory analysis</b>	ISO 22308:2005, IM 05	pach / smell	<b>0</b>
<b>Sila na vytiahnutie zátky / Extraction strenght</b>	ISO 9727, NP 2803-4, IM 18	daN	<b>25 ±10</b>
<b>Sila stlačenia / Compression strength</b>	ISO 9727, NP 2803-3, IM 20	daN	<b>70 ±30</b>
<b>Oválnosť / Ovality</b>	ISO 9727, NP 2803-1, IM 21	mm	<b>≤ 0,7</b>

**VÝROBNÝ PROCES**

## PRODUCTION PROCESS

1 **Certifikácia kôry / Certification of cork bark** 2 **Zber, transport, uskladnenie / Harvest, transport, storage** 3 **Prvé varenie + stabilizácia / First boiling + stabilization** 4 **Selekcia podľa hrúbky a kvality / Selection according to the thickness and visal grade** 5 **Druhé varenie + stabilizácia v sterilnom prostredí / Second boiling + stabilization in a sterile environment** 6 **Rezanie kôry a výsek zátk / Cutting the bark and punching the stoppers** 7 **Kalibrácia dĺžky a priemeru / Length and diameter calibration** 8 **Pranie, dezinfekcia / Washing, disinfection** 9 **Selekcia kvalitatívnych tried laserovým kamerovým systémom / Selection of visual grades by laser camera system** 10 **Ručná selekcia kvality / Manual selection of visual grades** 11 **Potlač zákazníckym logom / Customer's logo printing** 12 **Povrchová úprava / Surface treatment** 13 **Finálna kvalitatívna kontrola / Final quality control** 14 **Vákuové balenie + SO<sub>2</sub> / Vacuuming packing + SO<sub>2</sub>** 15 **Expedícia / Expedition**

**KONTROLNÝ PROCES**

## CONTROL PROCESS

1 **Kontrola rozmeru (priemer, výška, oválnosť) / Dimension control (diameter, length, ovality)** 2 **Kvalitatívna trieda / Quality grade** 3 **Priemerná vlhkosť / 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 **Sila na vytiahnutie zátky / Extraction strength** 12 **Zbytkový vodíkový peroxid / Oxidant's residues** 13 **Kontrola povrchovej úpravy / Surface treatment** 14 **Vizuálny aspekt / Visual aspect**

