

Eigenschaften und Verkorkungsverhalten

im Vergleich zu Produkten anderer Lieferanten.

Korkfeuchte: im Mittel auf dem Inlandsmarkt **ca. 5,5%**
im Export **ca. 6,5%**

- Vorteil** → Zellen brechen beim Verkorken nicht (weniger Korkpartikel)
schnelle Rückstellung nach dem Verkorken (größere Elastizität)
günstigeres Alterungsverhalten (Langzeitabdichtung)
- Nachteil** → hoher Druckaufbau beim Verkorken ohne druckmindernde
Maßnahmen



Korkoberfläche: durch Waschung kaum geschädigt (geringe Bleichung, schonende
Waschtechnik)
stark abdichtende Oberflächenbehandlung

- Vorteil** → geringer Übergang von Korkinhaltsstoffen in den Wein (Sensorik)
optimales Aussehen nach dem Öffnen (bei korrekter
Verkorkungstechnik)
- Nachteil** → Druckabbau durch den Kork kaum möglich
bei hohem Innendruck:
Herausschieben der Korken möglich
Flüssigkeit kann sich sichtbar zwischen Flaschenwand und
Korkoberfläche durchdrücken (Weißglas)
Kanalartiger Zusammenbruch der Korkzellen bei länger
anstehendem hohem Innendruck