

Schraubverschluss mit Membran

Peter Hasselbach, Hasselbach GmbH Nierstein

KORKED™ SPIN - KORKED™ SPIN+

Schraubverschluss mit einer Membran, die eine definierte Menge an Sauerstoff durchlässt. Die lange Erfahrung mit Naturkorken hat gezeigt, dass die Entwicklung der Weine auf der Flasche eng gebunden ist an die Sauerstoffdurchlässigkeit des Korkens. Die Vorteile dieser microoxidation steht im direkten Konflikt mit dem Problem Korkgeschmack, inhomogenen Flaschen und Oxidationsproblemen. Diese Dinge haben den Winzer dazu veranlasst, sich nach Alternativen wie Plastikkorken oder auch Schraubverschlüssen umzusehen. Die Vorteile von Schraubverschlüssen kann wie folgt zusammengefasst werden:

- Geringe Sauerstoffdurchlässigkeit
- Gleichbleibende Ergebnisse
- Öffnen ohne Korkenzieher
- Einfach wieder zu verschließen

Allerdings hat die hohe Sauerstoffdurchlässigkeit von klassischen Schraubverschlüssen ihre Grenzen, wenn es um strukturierte, kräftige Weine geht. Man geht davon aus, dass hierdurch auch die reduktiven Noten mancher mit Schraubverschluss verschlossenen Weine begründet ist.



Kombiniert mit der natürlichen Sauerstoffdurchlässigkeit von Naturkorken!

KORKED™ SPIN und KORKED™ SPIN+ sind die neuen Aluminiumverschlüsse, die Vorteile eines Schraubverschlusses mit denen des Naturkorken verbinden. Eine Membran, die eine definierte Menge an Sauerstoff durchlässt, wurde in den Schraubverschlussdeckel eingearbeitet. So ist es möglich, Sauerstoff in die Flasche zu bringen. KORKED™ SPIN und KORKED™ SPIN+ sind keine einfachen Verschlüsse, Sie sind High Tech Produkte, die jedem Winzer helfen, seinem Wein die Entwicklung auf der Flasche zu geben, die er braucht. Mit KORKED SPIN und KORKED SPIN+ Verschlüssen gibt es keinen Grund mehr, seine Flaschen nicht mit einem Schraubverschluss zu verschließen!

KORKED™ SPIN ist ein Schraubverschluss mit geringer Sauerstoffdurchlässigkeit. Dies gewährleistet eine lange Lagerung. Dieser Verschluss wird speziell für junge, frische Weine empfohlen, die innerhalb von 12 Monaten getrunken sind. Gleichzeitig ist **KORKED™ SPIN**, dank seiner geringen Sauerstoffdurchlässigkeit, auch für hochwertige Weine geeignet, die nicht mehr auf der Flasche reifen sollen. Die Gasdurchlässigkeit dieses speziellen Verschlusses ist besser im Vergleich zu einem herkömmlichen Schraubverschluss, aber schlechter als die eines Naturkorkens.



KORKED™ SPIN gewährleistet nicht nur einen höheren Schutz im Laufe der Zeit sondern eliminiert auch alle reduktiven Noten eines normalen Schraubverschlusses.

Eine Vielzahl von Tests in Weingütern hat gezeigt, dass eine geringe Gasdurchlässigkeit bei einfachen Weinen eine Verbesserung des sensorischen Eindrucks bewirkt.

KORKED™ SPIN ist die beste Lösung für diese Weine!

KORKED™ SPIN+ ist ein Schraubverschluss mit einer identischen Gasdurchlässigkeit wie die eines guten Naturkorkens.

KORKED™ SPIN+ wurde speziell für Rotweine entwickelt, bzw. für Weine, die einen höheren Sauerstoffbedarf haben.

KORKED™ SPIN+ gewährleistet eine kontrollierte Anreicherung von Sauerstoff im Wein, die sehr wichtig ist für eine kontrollierte Reifung. Der Effekt dieser **Mikro Sauerstoffanreicherung in der Flasche** gewährleistet zwei wichtige Dinge: Die Tannine werden weicher und sind besser eingebunden. Die Weine werden farbintensiver. Das wichtigste jedoch ist die gesamte Verbesserung der Sensorik.

Die Charakteristik von **KORKED™ SPIN+** ist absolut einzigartig und neu im Vergleich zu den Eigenschaften herkömmlicher Schraubverschlüssen, die nicht durchlässig sind für Sauerstoff.



classic

classic

Herkömmlicher Schraubverschluss mit Außengewinde. Verfügbar in verschiedenen Farben und individuellem Aufdruck.



premium

premium

Schraubverschluss mit innenliegendem Gewinde und glattem Profil für ein modernes und elegantes Verpackungsdesign. Verfügbar in verschiedenen