



MASILVA
WEARECORK



masilva.pt/beeo

MASILVA - Cortiças, S.A.
Rua Central das Regadas
Apartado 62
4536-902 Mozelos VFR
Portugal



beeo
ENGINEERED BY NATURE

by MASILVA

DAS BEEO® KONZEPT

BEEO® entstand durch die kontinuierlichen Investitionen MASILVAS in Forschung & Entwicklung sowie deren sozialem und ökologischem Bewusstsein. Sorgfältige Produktentwicklung ließ eine neue Art Korkstopfen entstehen, mit einzigartigen Desinfektions- und Behandlungsprozessen. BEEO-Stopfen sind nicht nur empfehlenswert für alle biodynamischen und ökologischen Weine, sondern auch für Marken und Weine bei denen Nachhaltigkeit eine große Rolle spielt. Wir glauben, dass dies der richtige Weg ist, und wir haben unsere Inspiration vom besten Ingenieur überhaupt: der Natur.



EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

HERKUNFT DES ROHMATERIALS

Die BEEO®-Korken werden aus Korkplatten hergestellt, die aus Wäldern stammen, die nach den Prinzipien ökologischer Landwirtschaft bewirtschaftet und in denen weder Pestizide noch gentechnisch veränderte Organismen verwendet werden.

WASCHUNG UND DESINFEKTION

Die Waschungs- und Reinigungsvorgänge minimieren den Einsatz chemischer Produkte. Naturkorken enthalten keinerlei Rückstände von Chemikalien, denn sie werden mit einer wässrigen gesättigten Ozonlösung desinfiziert, die später zerfällt und keine Rückstände auf den Korken hinterlässt. Es wird kein Wasserstoffperoxid verwendet.

OBERFLÄCHENBEHANDLUNG/BESCHICHTUNG

Die Oberflächenbehandlung, die Bienenwachs enthält, wurde exklusiv konzipiert, so dass diese Korken perfekt zu biodynamisch und biologisch erzeugten Weinen passen.

BEEO® Naturkorken werden ausschließlich gebrannt (nicht bedruckt) und können für alle Arten von Stillwein –unabhängig von der Lagerdauer oder Flaschenform – verwendet werden.



GESCHAFFEN VON DER NATUR

Das Sechseck ist allgegenwärtig in der Natur; angefangen in Felsformationen bis hin zu Niederschlägen und selbst im Tierreich. Es ist die perfekte Form der Natur, optimiert in Jahrmillionen während der Evolution. Die meisten Vorteile des Korks basieren auf dieser speziellen Struktur. Dessen Zellwände sind dicht komprimiert für maximale Kraft und die einzelnen Zellen sind eng in einer Honigwabenstruktur miteinander verbunden, welche es ihnen ermöglicht sich auszudehnen und zusammenzuziehen. Kork sichert eine einzigartige Qualität von Flexibilität, Elastizität und Komprimierbarkeit, ideal für die erforderliche Verantwortung die weltbesten Weine zu schützen.

