



beeo

ENGINEERED BY NATURE

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.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Abmessungen

Länge: Nominal \pm 1.0 mm | Durchmesser: Nominal \pm 0.5 mm | Ovalität: $<$ 1.0 mm

Physische Eigenschaften

Feuchtigkeit: 4% - 9% Feuchtigkeit | Rückstellvermögen: $>$ 96%

Funktionelle Eigenschaften

Zugkraft: 15 daN – 40 daN (nur behandelte Korken)

Dichtigkeitsvermögen: ohne Verluste bis 2 bar | Kapillarwirkung: $<$ 1 mm

Lagerung

Verwenden innerhalb von: 6 Monate

Lagerungsfeuchtigkeit : 40% - 70% rel. Luftfeuchtigkeit, nicht kondensierend

Lagertemperatur: 15°C - 20°C, 59°F - 68°F

Ort: Lagerung der Korken an einem sauberen, gut belüfteten Ort, ohne Gerüche und weit von Waren mit Chlor entfernt.