

Korkpropper

Vi har fornøjelsen at repræsentere VINOCOR en af verdens førende producenter af korkpropper.

VINOCOR producerer propper til vinflasker i mange kvaliteter, men vi har kun interesseret os i de bedste, fordi danske vine er for kostbare til at overveje propper i medium eller dårlig kvalitet.

Diskussionen om kork kontra kunststof eller skruelåg til vinflasker er meget livlig i disse år, men der findes ingen lukninger der er 100% sikker på alle punkter. Med naturkork – vel at mærke af den rigtige kvalitet – har man et sundt naturprodukt, som kommer så tæt på det ideelle som muligt.

Vi kan nu levere korkpropper i topkvalitet - og den minimale ekstra udgift det er at sætte en god prop i, kan vise sig at være den bedste investering du har lavet.

Priser pr. 1. maj 2008

Type	Kvalitet	Dimension mm	Priser Kr.		
			v. 100 stk.	v. 500 stk.	v.1000 stk.
Naturkork (PerfeX)	VG 1	45 x 24	3,00	2,70	2,56
Naturkork (PerfeX)	VG 2	45 x 24	2,45	2,20	2,08
Naturkork (PerfeX)	VG 3	45 x 24	1,75	1,58	1,47
Teknisk kork (2Plus2)	2 + 2	44 x 23,3	0,90	0,81	0,78

Tryk på propper – uden ekstra omkostning v. 5.000 stk.
Alle priser er exkl. moms og forsendelse

Tekniske specifikationer findes på www.vinocor.com

Lukning af vinflasker

Korkpropper – den ægte vare

Kork af god kvalitet er den attraktive lukning hvad angår de tekniske egenskaber der er brug for ved flaskelagring af vin. Ligeledes har kork et miljømæssigt fortrin som et CO2 neutralt naturprodukt.

Korkens positive egenskaber vil aldrig kunne simuleres fuldt ud af andre materialer.

Kork har hukommelse

Proppen skal slutte tæt til flaskehalsen og til stadighed kunne arbejde med de udsving der kommer, når flaskehalsens diameter ændrer sig som følge af temperatursvingninger. Kork har en indbygget hukommelse fra naturens side og vil altid søge tilbage til sin oprindelige form.

Oxidering, ondt og godt

For meget ilt til vinen ødelægger den, når fenoler og sulfitter er nedbrudt og vinen ikke længere er beskyttet. Det vil derfor være meget risikabelt at anvende en dårlig korkprop – dvs. en der er porøs og blød.

For lidt eller ingen ilt kan også ødelægge vinen ved længere flaskelagring. Modningsprocessen kræver ilt – ganske vist i mikroskopiske mængder – for at forløbe som den skal. Hvis ikke ilten findes eller tilføres kan der ske reduktion i vinen, hvilket ødelægger den.

Propsmag

Duft af muggen kælder afsløres straks ved åbning af en inficeret vin, blot ved at dufte til proppen.

Propper som bærer de bakterier der forårsager infektion – propsyge – er som regel dårlige propper der ikke er behandlet korrekt og de bør naturligvis aldrig sættes i en vinflaske.

Derimod, når sund og god kork omhyggeligt og kontrolleret gennemgår de nødvendige behandlinger – som de gør hos den seriøse producent i dag – skal man ikke bekymre sig om disse problemer, men glæde sig over det enestående produkt som en korkprop er.

Æstetik

En god flaske vin er lukket med en god korkprop – det er en del af vinens identitet. Det føles rigtigt og det lyder rigtigt når man trækker vinen op – det tilfører nydelsen en ekstra dimension.

Alternativer

Syntetiske lukninger af blik og et utal af plastforbindelser anvendes til vin, når det skal være billigt og effektivt. Der er mange argumenter for at bruge dem, men det er i bund og grund prisen der afføder alle argumenterne – og uanset hvor godt argumenterne lyder, *vil de altid være syntetiske.*

Udbud af kork

Hvis alle vinproducenter i verden brugte korkpropper, ville der så være kork nok af god kvalitet?

Nej!