

NDtech®

*Der weltweit erste Naturkorken garantiert frei von TCA-Geschmack**







GARANTIERTE SPITZENQUALITÄT

DER WELTBESTE WEINVERSCHLUSS JETZT NOCH BESSER

Amorim präsentiert eine neue, einzigartige Screening Technologie, die den weltweit ersten Naturkorken ohne nachweisbares TCA garantiert*.

Ihr Wein genießt dadurch höchsten Schutz.

Mit diesem neuartigen Verfahren wird das Risiko des Korkgeschmacks erfolgreich eliminiert und garantiert, dass eventuell verbliebenes TCA kleiner oder gleich einer Nachweisgrenze von 0,5 ng/l liegt*.

Diese neue Screening-Technologie vervollständigt die bei Amorim bereits existierenden Präventions - und Beseitigungsmaßnahmen.

Der bisher angewandte patentierte ROSA Evolution Prozess wird nun durch die **NDtech**-Technologie abgeschlossen.

Weinmacher vertrauen auf Amorims Einsatz, den weltweit besten Weinverschluss herzustellen. **NDtech** ist der neueste Schritt in unserer Verantwortung als Ihr Lieferant.

—
Individualisiertes Prüfverfahren
für jeden einzelnen
Naturkorkverschluss
—



WEIN UND KORK – NUR ZUSAMMEN VOLLKOMMEN

EIN GESCHENK DER NATUR

Um für einen guten Wein den optimalen Verschluss zu finden, kommt niemand um den Naturkorken herum.

Kein Hersteller von Weinverschlüssen hat jemals mit seinen Qualitätsmaßnahmen die Beseitigung von TCA – Korken für Korken – bis unter die Nachweisgrenze garantieren können.

Korken sorgen durch ihre Elastizität für einen sicheren Verschluss. In ihrer Zellstruktur beherbergen sie eine einzigartige Mischung von Sauerstoff und komplexen Phenolen. Diese sorgen für eine optimale Reifung und durch seine antioxidativen Eigenschaften für eine unverkennbare Qualität, die Weinliebhaber auf der ganzen Welt schätzen.

Künstliche Verschlüsse aus Plastik oder Aluminium machen anfällig für Weinfehler, wie Oxidation beziehungsweise Reduktion und erreichen nicht die bemerkenswert natürlichen Eigenschaften von Naturkorken.

Wie bei jedem anderen Produkt, besteht auch bei Naturkorken die Möglichkeit von Fehlern, im Speziellen das natürlich vorkommende TCA (2, 4, 6-Trichloranisol), das auch in vielen anderen Zusammenhängen ebenfalls auftritt, wie in Trinkwasser, Kaffee, Bier, Gemüse, Früchte, Holz und Erde.

Durch wissenschaftliche Fortschritte und technische Innovationen ist es schrittweise gelungen, TCA im Korken zu eliminieren. Dabei hat Amorim, der Weltmarktführer für Naturkorken, durch die Anwendung von strengsten Produktionsstandards und zertifizierten Methoden zur Qualitätskontrolle an vorderster Stelle dieses Prozesses gestanden.

NDtech ist der neueste Schritt in diesem Prozess und stellt die ultimative Technologie zur Beseitigung von TCA dar. Basierend auf der Anwendung einer schnellen



Chromatographie, wird damit die weltweit erste Garantie für Naturkorken ohne nachweisbares TCA ($\leq 0,5$ ng/l) gegeben werden*.

Der Wert, der notwendig ist, um diesen Standard zu erreichen, ist erstaunlich. 0,5 Nanogramm/Liter ist vergleichbar mit einem Tropfen auf 800 Schwimmbäder in olympischer Größe.

NDtech wird den Weinverschlussmarkt revolutionieren.

—
Weltweit die erste Garantie
für TCA-geschmacksneutrale
Naturkorken*
—

ZUVERLÄSSIGER SCHUTZ

FÜR DIE BESTEN WEINE DER WELT SIND NATURKORKEN DIE ERSTE WAHL

Nach Investitionen von 10 Mio. € innerhalb von 5 Jahren in Forschung und Entwicklung bietet Amorim nun einen Mehrwert – **NDtech** - den weltweit ersten TCA-geschmacksneutralen Naturkorken*.

Mit **NDtech** wird jeder einzelne Naturkorken auf TCA getestet. Dabei wird eine noch nie dagewesene schnelle Chromatographie genutzt, die in Zusammenarbeit von Amorim und einem in Cambridge (UK) ansässigen Unternehmen entwickelt wurde.

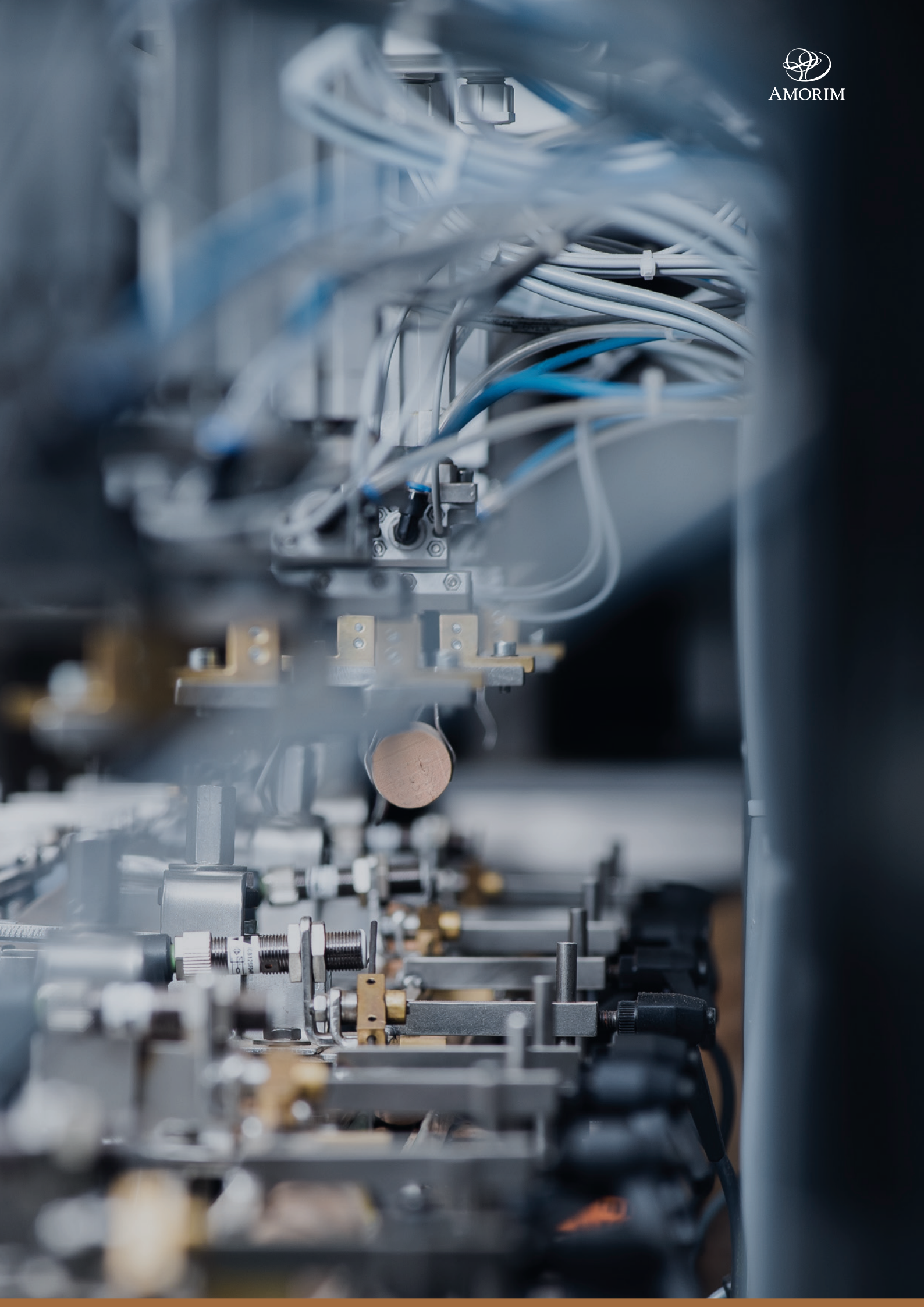
Dieser schnelle Chromatograph analysiert jeden Korken einzeln innerhalb von Sekunden und stellt damit Testzeiten der früheren Maschinen, die bis zu 14 Minuten benötigten, in den Schatten.

Der hochpräzise Prüfvorgang entdeckt jeden Kork mit kleiner oder gleich 0,5 Nanogramm pro Liter* und schleust diesen aus der Lieferkette aus.

Demzufolge sind alle Naturkorken, die mit **NDtech** verarbeitet werden, frei von TCA-Geschmack*.

—
Neue Hochpräzisions-
Technologie

—
Analysiert jeden Korken
innerhalb von Sekunden





Adresse Rua dos Corticeiros, 850
Postfach 1
4536-904 Sta. Maria de Lamas
Portugal

Telefon + 351 22 747 55 00
Fax + 351 22 747 55 01
E-mail geral.ai@amorim.com
Webseite www.amorimcork.com
Twitter [@100percentcork](https://twitter.com/100percentcork)