



**BEEO® entstand durch die kontinuierlichen Investitionen MASilva 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.

Die BEEO®-Korken werden aus Korkplatten hergestellt, die aus Wäldern stammen, die nach den Prinzipien ökologischer Landwirtschaft bewirtschaftet.

## TECHNOLOGIEN



### DYNVOX®

Sterilisation und Bedampfung des Rohmaterials



### SARA ADVANCED®

Extraktion der flüchtigen Bestandteile und sensorische Standardisierung



### ONEBYONE®

Analyse jedes einzelnen Korkens ein vollautomatisches Verfahren



### MASZONE®

Sterilisation und Beseitigung von Mikroorganismen



The mark of responsible forestry  
Products are available as FSC® certified on request

Auf Anfrage liefern wir FSC® (FSC – C009204) zertifizierte Produkte.

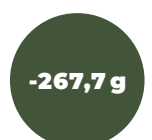
## NACHHALTIGKEIT

### ALLES FÜR DIE UMWELT

Dass unser Handeln richtig ist, sehen wir an der Qualität unserer Korken, an unseren Partnerschaften, an unseren Erfolgswerten und daran, dass wir zu einer grüneren Welt beitragen.

### NEGATIVER CO2-FUSSABDRUCK

'Studie durchgeführt von KPMG gemäß der strategischen Nachhaltigkeitsachse des Konzerns.





## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

### EINSATZGEBIET

Die Naturkorken können und sollten für alle Weine – Schnelldreher wie auch Langsamdreher – verwendet werden, unabhängig von der Flaschenform.

### ABMESSUNGEN

Länge Nennwert ± 0,7 mm  
Durchmesser Nennwert ± 0,5 mm  
Ovalität ≤ 0,7 mm

### PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Feuchtigkeit 4% – 8%  
Rückstellvermögen > 96%

### LAGERUNG

Verwenden innerhalb von 6 Monaten  
Lagerungsfeuchtigkeit 40% – 70% RH  
Lagertemperatur 15°C – 20°C | 59°F – 68°F

Ort Lagerung der Korken an einem sauberen, gut belüfteten Ort, ohne Gerüche und fern von chlorhaltigen Produkten.

### FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Zugkraft  
Dichtigkeitsvermögen  
Kapillarwirkung

TCA<sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>

15daN < Fe < 40daN  
ohne Verluste bis 1,5 bar  
< 1 mm

< 0,5 ng/L

<sup>(1)</sup> Löslicher TCA-Gehalt unterhalb der 0,5 ng/L Nachweisgrenze. Analyse ausgeführt gemäß ISO 20752

<sup>(2)</sup> Im Falle einer Beschwerde, dass eine Weinflasche mit TCA betroffen ist, die mit unserem einzeln geprüften Korken verschlossen ist, werden wir den Wein und den Korken in unserem Labor testen. Falls das aus dem Kork stammende TCA der Probe ≥ 0,5 ng/L beträgt, erstatten wir den Verkaufspreis des Weins.

### OBERFLÄCHENBEHANDLUNG

Bienenwachs<sup>(1)</sup>  
<sup>(1)</sup> Dank Bienenwachs kommen keine synthetischen, paraffin- und silikonhaltigen Behandlungen mehr zum Einsatz. Garantierte physikalisch-mechanische Leistung.

### EMPFEHLUNGEN

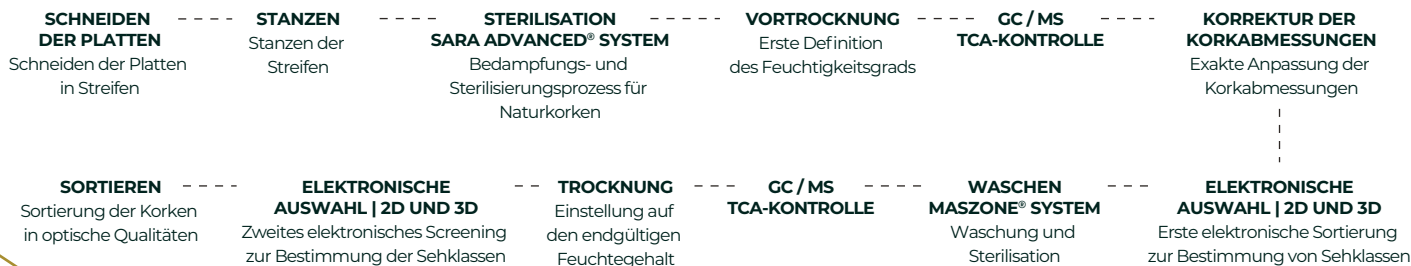
Nicht für die Heißabfüllung geeignet.  
Transport bei weniger als 30 Grad Celsius.

## PRODUKTIONSFLUSS

### Rohmaterial



### Produktion



### Personalisierung und Verpackung

