



Portocork a constitué un assortiment de bouchon de vin et de champagne spécialement adapté au marché et qui répond aux attentes des clients.

Notre offre

Nous proposons avec les produits Portocork un assortiment de grande qualité qui garanti les meilleures propriétés de traitement, un développement optimal du vin en bouteille, des produits de qualité sensoriellement neutre ainsi que des indicateurs environnementaux durables.

Vos avantages, la qualité et le traitement

La qualité se compose de plusieurs facteurs. Nous vous garantissons une qualité qui dans tous les domaines largement en dessus de la moyenne de la branche.

- Portocork possède depuis 1988 son propre département de recherche et développement. C'est le plus grand de la branche et il a grandement contribué aux développements des recherches fondamentales pour l'amélioration des produits.
- Certifié : ISO 9001, HACCP, Geisenheimer Prüfsiegel et les directives FSC.
- Collaboration étroite avec l'institut de recherche de Geisenheim
- Contrôle de qualité par un laboratoire externe au Portugal
- Contrôle de qualité interne de chaque charge : contrôle du TCA avec des chromatographes gazeux, management de l'humidité, contrôle technique, optique et sensoriel
- Procédure de cuisson Convec de l'écorce ; procédure de cuisson spéciale, contrôle TCA
- Procédé de désinfection Rosa à la vapeur pour les bouchons en micro-aggloméré, garanti sans TCA
- Procédé de désinfection Evolution Rosa pour les bouchons en liège naturel
- Dernière étape : nettoyage à l'ozone
Contrairement au nettoyage habituel au chlore, l'ozone se dissout très rapidement et ne laisse aucune trace qui pourrait laisser un faux goût dans le vin



Nos produits

Bouchon en liège naturel



Le bouchon classique en liège naturel – la qualité, qui commence au cœur de la forêt et qui est affinée tout au long du processus de fabrication – la perfection dans le détail
Dimensions disponible (autres dimensions et qualités sur demande)
38,0 x 24,0 mm qualité Flor, Extra, Super, 1.Klasse
45,0 x 24,0 mm qualité Flor, Extra, Super, 1.Klasse
49,0 x 24,0 mm qualité Flor, Extra, Super, 1.Klasse
54,0 x 24,0 mm qualité Flor, Extra

STOCK WENGER
(Extra, Super, 1.Klasse)

Bouchon de champagne – formatage individuelle



La nature nous montre ici tout son savoir-faire : L'affinage du vin mousseux en bouteille. Le bouchon de champagne est formé de telle manière à ce que les rondelles et le bouchon en liège aggloméré ne forment qu'une parfaite unité.
Dimensions disponible (autres dimensions et qualités sur demande)
48,0 x 30,5 mm qualité Extra, Super, A-Brand, STD-A und STD-B
48,0 x 29,5 mm qualité A-Brand

1+1 Select Evo



Le 1+1 Select Evo uni l'esthétique d'un bouchon en liège naturel avec la fonctionnalité et la sécurité de fermeture d'un bouchon technique. Du liège aggloméré pure et d'une grande qualité pour le bouchon, affiné avec deux rondelles en liège naturel sur les miroirs. Nous garantissons pour ces bouchons fabriqués individuellement un taux de 0,5 ng/l - 2,4,6 – valeur moyenne – Trichloransiol (TCA) par bouchon. Un garant de pureté et de sécurité pour la fermeture.
Dimension disponible (autres dimensions et qualités sur demande)
44,0 x 24,0 mm qualité A Evo (nouveau avec corps microgranulé)

STOCK WENGER

TopClean – bouchon micro-aggloméré



Nous garantissons pour ces bouchons fabriqués individuellement un taux de 0,5 ng/l - 2,4,6 – valeur moyenne – Trichloransiol (TCA) par bouchon. Un garant de pureté et de sécurité pour la fermeture.
Dimensions disponible (autres dimensions et qualités sur demande)
38,0 x 24,0 mm qualité Topclean et Topclean optique naturel
44,0 x 24,0 mm qualité Topclean et Topclean optique naturel
47,0 x 24,0 mm qualité Topclean et Topclean optique naturel

STOCK WENGER