

Jakość korków naturalnych poprawiała się znacząco w ostatnich kilku latach. Jednak ocenia się że nadal około 3 – 10% butelek wina zamkniętych korkami naturalnymi jest dotkniętych chorobą korkową, określaną w skrócie jako TCA. Po otwarciu butelki wina dotkniętej chorobą korkową, zamiast miłych aromatów owoców, dociera do nas stęchły, piwniczny zapach jednoznacznie kojarzący się z czymś obrzydliwymi. Wino nadaje się jedynie do wylania. Z powodu alarmującej liczby butelek dotkniętych chorobą korkową, coraz częstsze były przypadki wycofywania ze sprzedaży nawet całej rocznej produkcji jakiegoś wina. Wiadomo dziś, dzięki intensywnym badaniom, że do powstawania TCA w korku przyczyniają się trzy elementy: fenole, chlor i pleśń. Pomimo dużych nakładów na nowoczesne technologie i badania, czołowe firmy produkujące korki naturalne nie zdołały wyeliminować w 100% wadliwych korków z rynku. Problem pojawiania się TCA w korkach naturalnych zintensyfikował badania nad nową generacją korków syntetycznych.

Zaskakujący jest postęp, jaki dokonał się w produkcie istniejącym na rynku dopiero od 10 lat. Korki syntetyczne wykonane według najnowszych technologii są w stanie zastąpić korki naturalne nawet w najdroższych markach wina. Jest kilku producentów uznanych za wiodących ze względu na jakość ich korków syntetycznych. Należą do nich Neocork, Nomatic, Nukorc, Supremecork czy Novemba. Na rynku polskim dostępna są korki firmy Nukorc.

Firma Nukorc została założona w Australii w 1996 r. Od tego czasu otworzyła również swoje oddziały w USA i Europie. Produkuje kilka rodzajów korków w tym np. korki do win musujących. Stale prowadzone są badania i nowe rozwiązania są wprowadzane do produkcji. Korki syntetyczne firmy Nukorc są interesujące ponieważ posiadają następujące cechy:

-

korki są wolne od TCA

- nie wpływają na aromat przechowywanego wina.
- posiadają standardowe wymiary: szerokość 22 mm i długość 37 lub 40 mm.
- dają szczelne i pewne zamknięcie nie powodujące wycieków wina.
- dają nieograniczony (ze względu na korek) czas przechowywania wina bez konieczności jego wymiany.
- mają identyczną wymianę gazową jak najwyższej jakości korki naturalne.
- dają możliwość przechowywania butelek w pozycji pionowej.
- podczas korkowania i odkorkowywania korki nie kruszą się.
- jest możliwość zamówienia korków w różnych kolorach z różnymi nadrukami.

Wpisany przez Krzysztof Gawroński
środa, 19 sierpnia 2009 09:16

