



Technische Eigenschaften

Länge (mm)	42 ± 0,5
Durchmesser (mm)	22,0 ± 0,3
Gewicht (g)	7,5 ± 0,3
Farben	Natur
Zusammensetzung	Recycelter Traubentrester, Gemisch aus thermoplastischen Elastomeren entsprechend den EU-Richtlinien zur Verwendung im direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
Zertifikate	EU-Zertifizierung für die Verwendung im direkten Kontakt mit Lebensmitteln.

Dieser Verschluss wird mit recyceltem Traubentrester und Polymeren pflanzlicher Herkunft hergestellt. Mit dieser Verwendung von recyceltem, regeneriertem Trester mit Komponenten auf pflanzlicher Basis aus erneuerbaren Quellen ist Devin der erste nachhaltige Verschluss aus integrierter Kreislaufwirtschaft. Der Trester erhält neues Leben und gelangt in einem beispielhaften Zyklus wieder in das System von Trauben und Wein, so dass er zum Modell für Umweltnachhaltigkeit wird.

Devin wird ohne Leim produziert, enthält keine TCA und hat eine natürliche Farbe, die durch den Trester entsteht: ein ästhetisch einzigartiges Produkt. Mit seiner Performance in Bezug auf Mechanik und Sauerstoffbarriere ist Devin ein technisch hochmoderner, sicherer Verschluss für alle biodynamischen, SO₂-freien Qualitätsweine. Die innere Struktur des Korkens verleiht maximale Dichtqualität und einfaches Entkorken mit einer hohen, kontrollierten Barrierewirkung, die für eine regelmäßige, optimale Entwicklung der Weine sorgt.

Devin ist vollständig recycelbar und nachhaltig, denn der Produktionszyklus garantiert minimale Umweltbelastung und optimale Kohlenstoffbilanz.

Haupteigenschaften	Devin
Max. Austrittstemperatur (°C) des Korkens mit Restdruck ≤ 1 bar bei 20°C	
Mundstück 17,5 mm und Füllhöhe 70 mm	42 ± 3
Mundstück CE.T.I.E. GME 50.2 - 18,5 mm und Füllhöhe 63 mm	40 ± 3
Mundstück CE.T.I.E. GME 50.2 - 18,5 mm und Füllhöhe 55 mm	35 ± 3
Ausziehungskraft (kgf) 24h nach dem Verschließen mit Restdruck ≤ 1 bar – Prüfmethode gemäß ISO 9727	
Mundstück 17,5 mm bei 6°C	24 - 36
Mundstück 17,5 mm bei 18°C	24 - 36
Mundstück CE.T.I.E. GME 50.2 - 18,5 mm bei 6°C	20 - 32
Mundstück CE.T.I.E. GME 50.2 - 18,5 mm bei 18°C	20 - 32
Sauerstoffdurchlässigkeit im Betrieb bei 23 °C (cc/atm/g)	0,0032 ± 0,0005
Abfall der Radialkraft im Laufe der Zeit bei 23 °C	
Ab 1 Woche nach dem Verschließen bis 1 Jahr	-26%
Ab 1 Jahr bis 2 Jahre	-5%
Chemische Trägheit - mg Substanz in kg Nahrungsmitteld	
Gesamtmigration (mg/kg)	
In hydroalkoholischer Lösung 50% für 10 Tage bei 40°C	< 60
In Essigsäurelösung 3% für 10 Tage bei 40°C	< 60
Farbmigration	
Mindestwert der Transmission zwischen 400 und 700 nm	> 98%