

研究開発そして革新によりコルク産業をリードするアモリム



コルク栓 漏れの原因

ORIGIN AND CAUSES OF CORK LEAKAGE

- Bottling**
Jaws of the bottling machine
- Storage conditions**
High temperatures combined with reduced headspace
- Cork with defects**

- ボトリング：ボトリング機のコルク圧縮差し込み部分 (Jaw) の問題
- 保存状態：ヘッドスペースの減少と高温
- コルク自体の欠陥

コルク栓とコルク製造業者になにを期待するか。

WHAT WE WANT FROM A CORK STOPPER ?

- Being an effective sealing system (liquid and gas)
- Preserve the wine sensorial quality
- Sensory neutrality

WHAT WE WANT FROM A CORK COMPANY?

- Being able to innovate

- 液体/ガスに関して有効な封印
- ワインの官能上の品質を保つ。
- 官能において中性

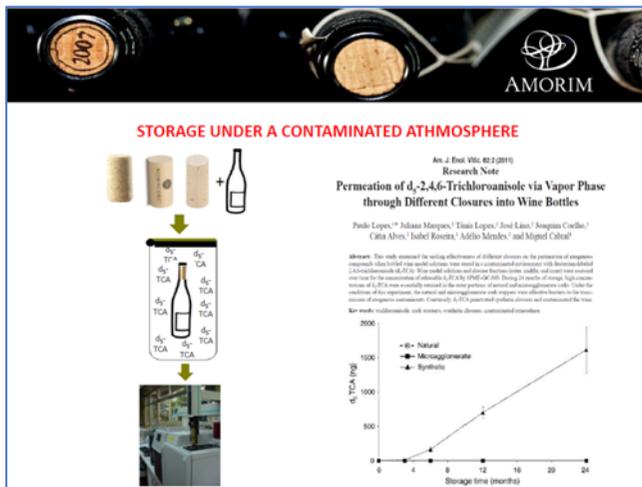
欠陥コルク識別システム

SYSTEM FOR IDENTIFICATION OF DEFECTED CORKS

Implemented to check all natural corks

全てのコルクをチェックする手段

大気が汚染された環境における保管 I

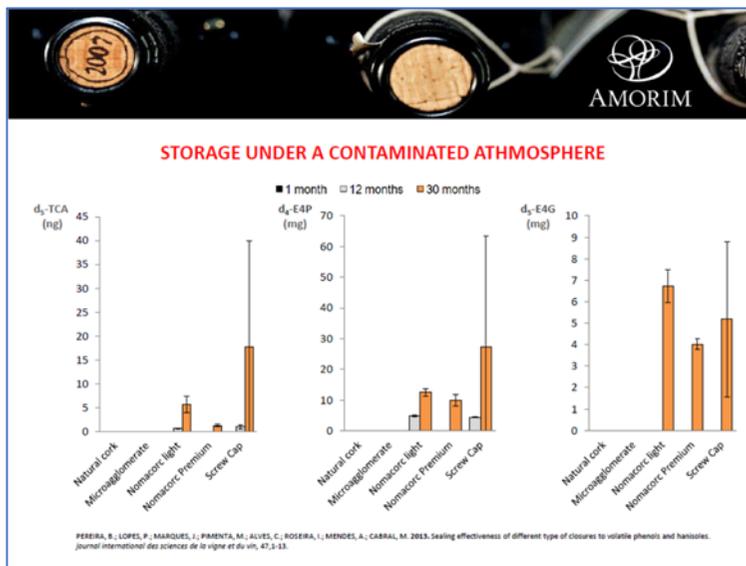


気相からクロ
ロージャーを通
じTCAがボ
トル内に浸
透。その素材
による違い

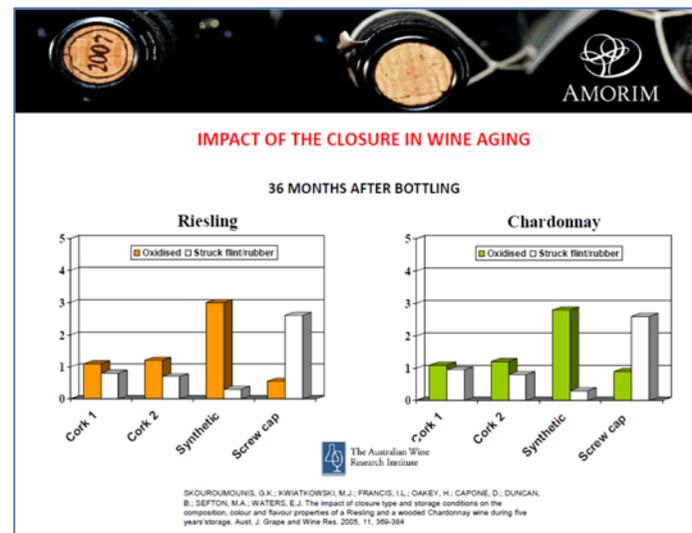
大気が汚染された環境における保管 II



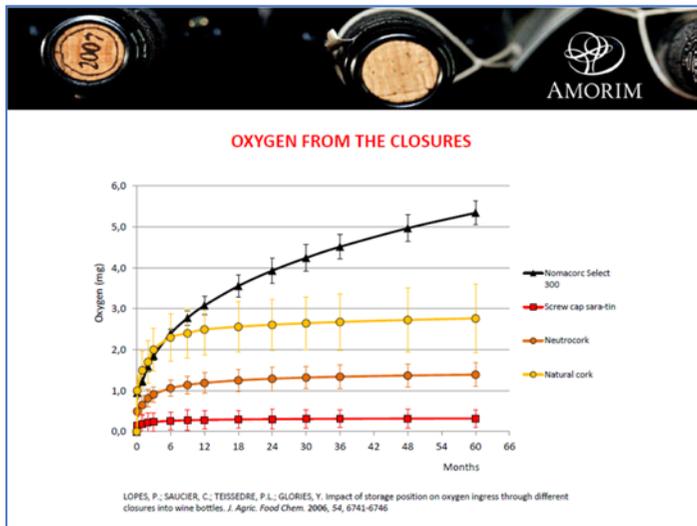
大気が汚染された環境における保管 III



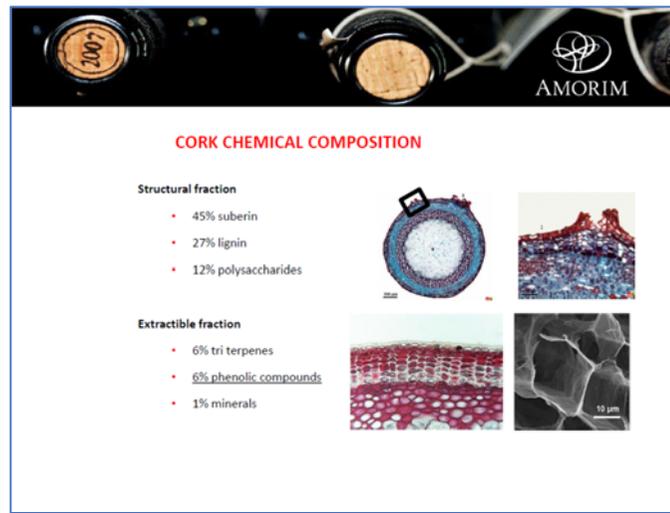
ワインの熟成におけるクロージャーの影響



クロージャーを透過する酸素



コルクの化学的組成



構成比

45% コルク質

27% リグニン

12% 多糖質

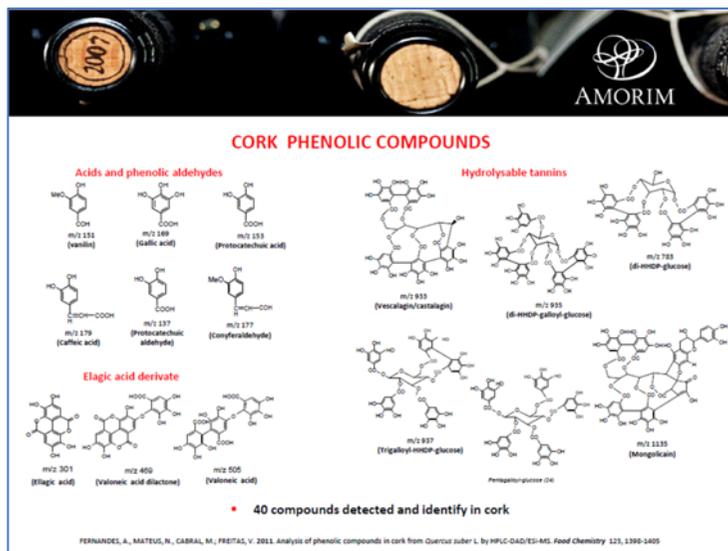
抽出比

6% トリテルペン

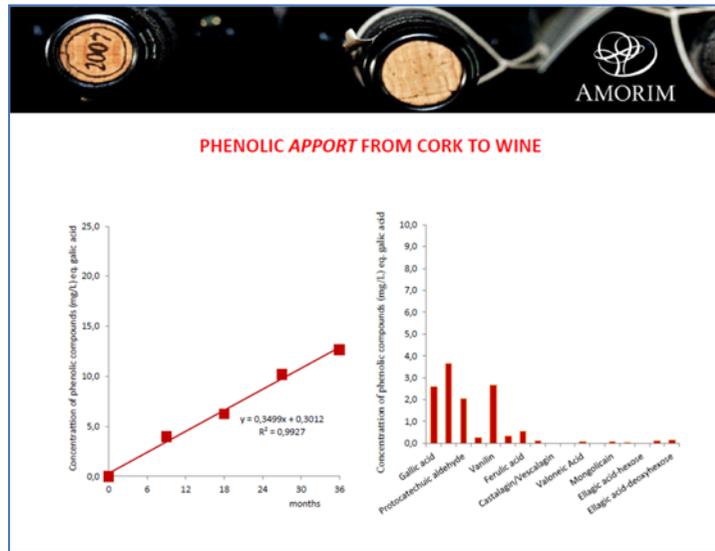
6% フェノール類

1% ミネラル類

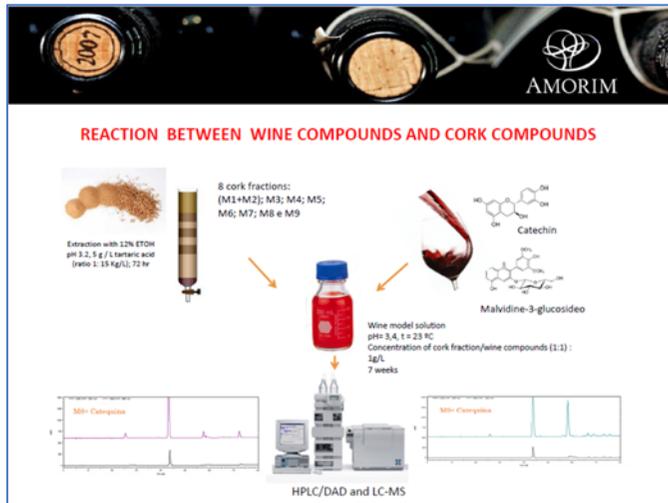
コルクのフェノール類



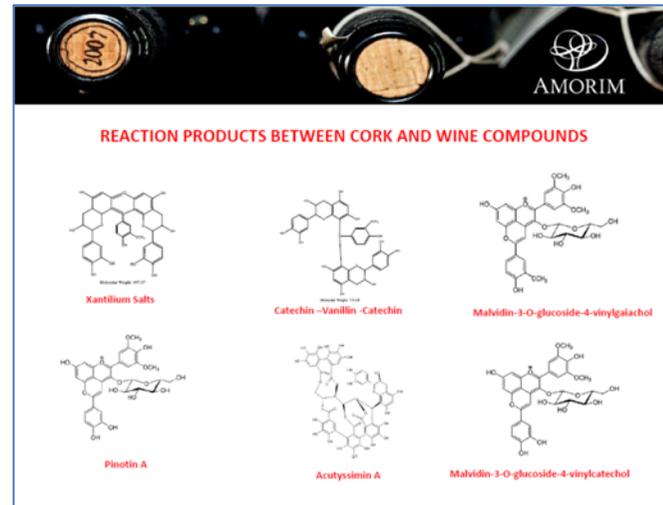
コルクからワインへ移動するフェノール類



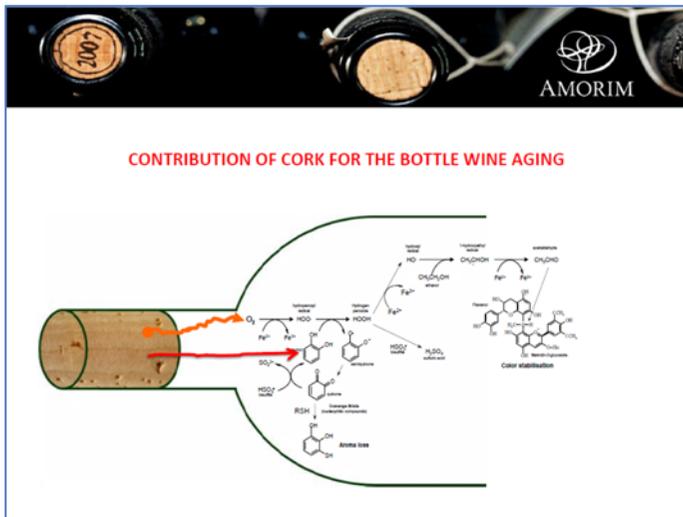
コルクとワインの諸要素の反応



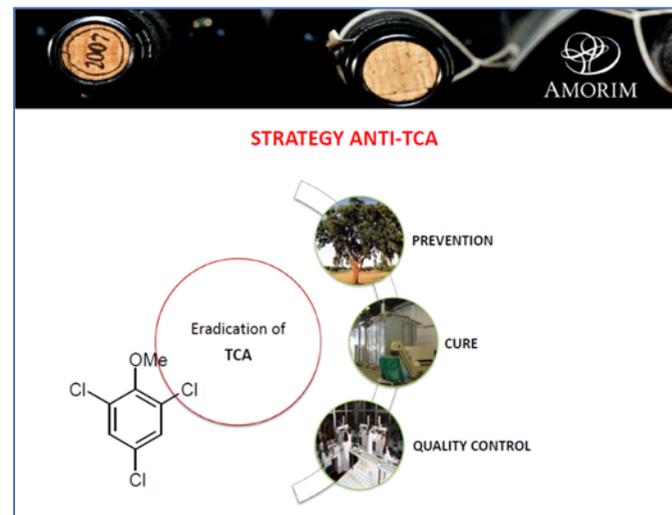
コルクとワインの諸要素の反応により生じる物質



ビン内熟成に関わるコルクの寄与



TCA 対処策



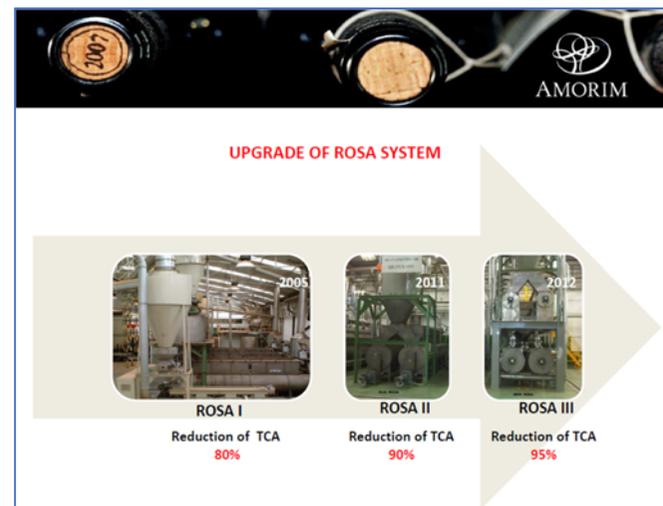
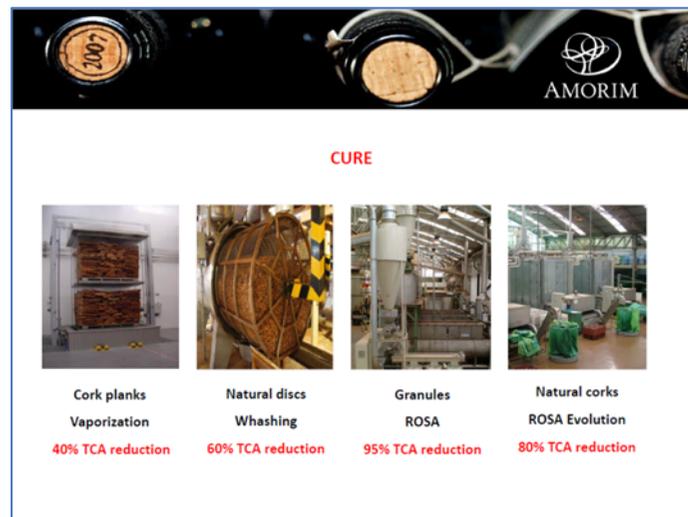
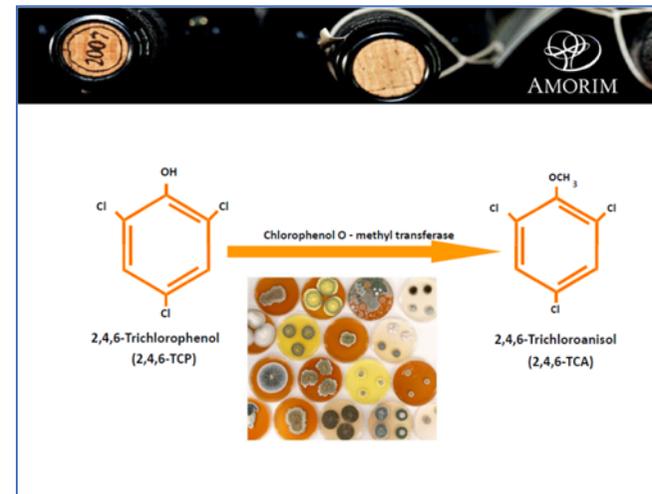
TCA の根絶

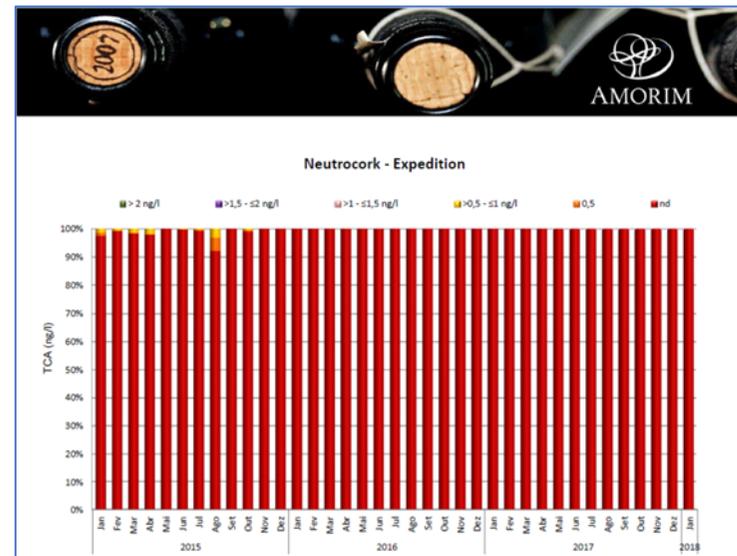
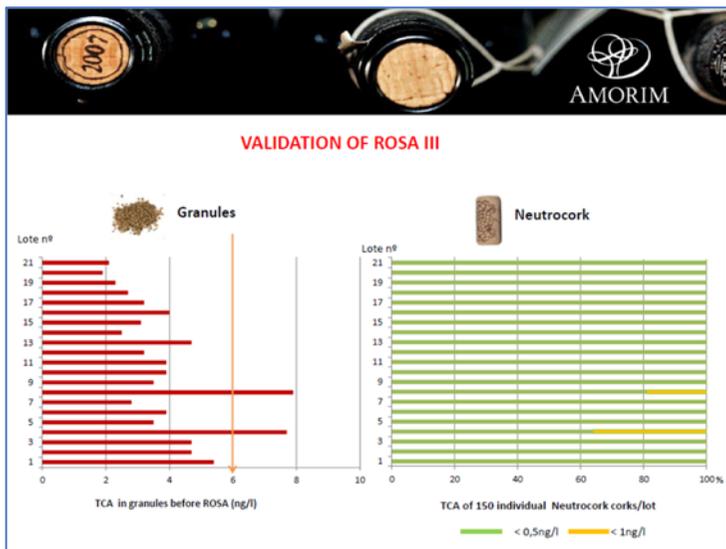
- 防御
- ↓
- 回復処理
- ↓
- 品質管理

防御



- ロットのトレイサビリティ
- 保管状況の改善
- 樹の地表に接する部分のコルクを取り除く





QUALITY CONTROL

Chemical analysis (GC-SPME)

Releasable TCA: corks, discs, planks, granules

2 GC-MS et 14 GC-ECD (L.D. = 0,2 ng/L and L.Q. = 0,5 ng/L)

1400 analysis/day

Sensorial analysis

Methodology ISO 22308-2005:

