



CORK JANOSA

produkcja korkowych zatyczek

Chmelník 1131, 763 02 Zlín 4, Czech Republic

Choroba korku - TCA

TCA to skrót słowa 2,4,6-TRICHLORANISOL. Jak sama nazwa wskazuje, chodzi o związek chloru, który powstaje jako produkt przemiany materii pewnej grupy pleśni, żyjącej między innymi również w porach korku. Związek ten jest przyczyną znanej stęchłej nuty zapachowej korku w winie, a wino jest absolutnie pozbawione walorów smakowych. Najnowocześniejszą na razie znaną technologią zapobiegania występowania nosiciela TCA jest poddawanie korku ozonowaniu. Dana technologia jest stosowana od niedawna, zatyczki impregnowane w ten sposób są na rynku mniej więcej od roku 2000. Na świecie istnieje mało producentów, którzy posiadają technologię ozonowania zatyczek, a tylko 5 firm na świecie dysponuje technologią do przeprowadzania testów poziomu TCA w korku.

CORTICAS JANOSA jest jedną z firm, gdzie testuje się obecność TCA w zatyczkach i gdzie ozonowany jest zarówno surowiec (płyty korkowe), jak również gotowe produkty (zatyczki). Ponieważ ozonowanie przenika do korku efektywnie tylko do głębokości ok. 5 mm, najniższe osiągalne wartości TCA są u 4-częściowych naturalnych zatyczek, gdzie płyty korkowe poddawane są ozonowaniu jeszcze przed ich sklejeniem (ze sklejanym płyt wyciskany jest podstawowy walec zatyczki). Przez to, że grubość płyty do produkcji 4-częściowej zatyczki jest o połowę mniejsza niż płyty do produkcji klasycznej naturalnej zatyczki, osiągnąć jest daleko lepszy efekt ozonowania. Te same wyniki osiągnąć są również u zatyczek MICROKORK i STERICORK, ponieważ tutaj ozonowany jest granulata przeznaczony do produkcji tych zatyczek. Na świecie nie ma zatyczek o niższym poziomie TCA niż właśnie zatyczki MICROKORK, STERICORK i 4-częściowa zatyczka naturalna.

Należy wiedzieć, że zatyczka wcale nie musi być zainfekowana TCA podczas produkcji, a jednak stęchlizna może się w winie pojawić. Zarodki pleśni powodujące TCA pojawiają się w każdej piwniczce winnej i dlatego należy dbać o higienę zwłaszcza przy butelkowaniu, przechowywaniu butelek, zatyczek i wszystkich materiałów, jakie są w kontakcie z winem. Otwarte worki z zatyczkami powinny być przechowywane poza piwniczką na odpowiednim miejscu. Często dochodzi do zainfekowania zatyczek nosicielem TCA z drewnianych palet, które często są impregnowane substancją zapobiegającą paleniu się - trójbromkiem fenolu, ale ten jest idealną pożywką dla pleśni. Dlatego drewnianych palet przy produkcji zatyczek nie używamy, a zatyczki we wszystkich fazach produkcji przechowujemy tylko na paletach plastikowych.

Interesujący jest fakt, że idealną pożywką dla pleśni powodującej TCA są też plastikowe zatyczki, o których producenci wina myślą (a ich sprzedawcy to oczywiście twierdzą), że im występowanie TCA nie grozi. Plastikowe zatyczki pozostawione w wilgotnej piwnicy prawdopodobnie łatwiej staną się pożywką dla pleśni powodującej TCA niż dobrze zabezpieczona zatyczka korkowa.