



[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)

Украина • Молдова • Грузия • Россия

Комплексные технологические решения в виноделии

## Классика и инновации в укупорке игристых вин

Торговая марка Седакор – бесконечное  
многообразие вариантов

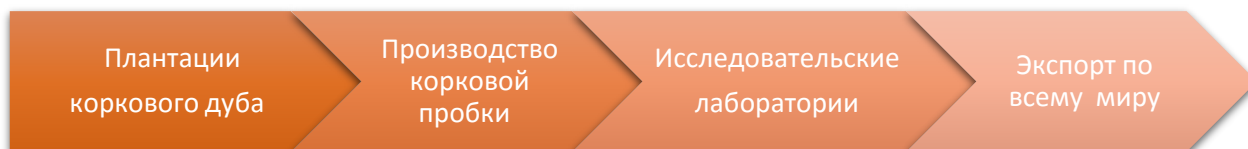


## Корковая пробка СЕДАКОР



Компания JPS CORKGROUP (торговая марка Sedacor) является одним из крупнейших мировых производителей в пробковой промышленности и занимается производством корковой пробки с 1924 года.

За это время Седакор стал вертикально-интегрированной компанией:



Природный и возобновляемый ресурс – леса коркового дуба, для Седакора это не только сырье для промышленного производства, но и источник, в котором черпается вдохновение и стремление к сбалансированному развитию, дополненное постоянными инновациями.

Четыре предприятия Sedacor в Португалии производят более 1 миллиарда корковых пробок в год, обеспечивая Заказчиков по всему миру первоклассными продуктами из коры коркового дуба.



**Завод JPS в Rio Meao**



**Завод Sedacor I в Sao Paio de Oleiros**



**Завод Sedacor II в Rio Meao**



**Завод Sedacor III в Ponte de Sor**

## Эногруп и Седакор

Многолетнее сотрудничество Седакор и Эногруп во всех странах, где открыты офисы и дистрибьюционные центры Эногруп, дает нашим Заказчикам возможность реализовывать задачи по укупорке продукции любой сложности.

Мы предлагаем нашим клиентам широкий ассортимент корковых пробок различных размеров, для того чтобы они могли подобрать нужные им пробки для своих типоразмеров бутылок, видов вина, шампанского и других напитков.

## Ассортимент корковой пробки

### Для игристых ВИН

агломерированная

микро-  
агломерированная

с одним диском

с двумя дисками

### Для тихих ВИН

агломерированная

микро-  
агломерированная

твин-топ

кольматированная

натуральная

### Для коньяков и бренди

натуральная

кольматированная

микро-  
агломерированная

## Классические виды корковой пробка для игристых вин

### JP PlusTwo

*Champagne 2+0*



**JP PlusTwo** - данный тип пробок является традиционными для закупорки игристых вин. Они созданы для того, чтобы выдерживать высокое давление длительное время, сохраняя при этом его характеристики качественного шампанского. Этот тип пробки состоит из агломерированного тела с двумя дисками из натуральной пробки, которые склеиваются

вместе. Диски изготовлены из высококачественной пробки и подвергаются дезодорации. Тело пробки получают путем индивидуального формования из предварительно стерилизованных гранул оптимизированного размера и плотности. Эти пробки имеют отличные механические показатели и обеспечивают герметичность закупоренной бутылки с гарантией органолептической нейтральности.

### JP PlusOne

*Champagne 1+0*



**JP PlusOne** - корковые пробки для игристого вина, состоят из агломерированной тела и одного диска из натуральной пробки.

Данный тип пробки выдерживает давление до 6 бар при сохранении свойств игристого вина в течение длительного периода времени. Данный тип пробки является доступной альтернативой пробкам с двумя

дисками. Они рекомендуются для игристых вин, потребляемым в течении 3-х лет после розлива в бутылки.

## Инновационные виды корковой пробка для игристых вин

### CR

*Sparkling New Generation  
Microagglo.*



**CorkRevolution** - корковые пробки являются последним инновационным решением в технических пробках для укупорки игристых вин. Они состоят из одного агломерированного тела и формируются с использованием микрогранул низкой плотности размером от 0,5 мм до 1 мм. Этот процесс обеспечивает однородную плотность пробки и создает идеальное распределение

микрогранул. Заказчик получает пробку с отличной эластичностью, упругостью и герметизацией. Мы гарантируем при этом полный органолептический нейтралитет. Эти пробки рекомендуются для игристых вин, потребляемых до 4-х лет после того, как был произведен розлив.

### CR 10

*Sparkling New Generation*



**CorkRevolution 10** - еще одно новшество в технологии изготовления технических пробок для игристых вин. Они состоят из двух частей, которые изготовлены из традиционной агломерированной пробки, гранулы которой имеют размер от 4 мм до 6 мм и микрогранулированного диска. Диск

изготовлен с использованием гранул низкой плотности, которые варьируются в размерах от 0,5 мм до 1 мм. Они рекомендуются для игристых вин, потребляемые до 3-х лет после розлива в бутылки.

**Получить подробную информацию о возможностях по укупорке  
Вашего игристого вина можно по адресу [info@enogrup.com](mailto:info@enogrup.com)**