



## CHARAKTERISTIKY ZÁTEK

**AGLOMEROVANÁ ZÁTKA** je zátka lisovaná zátka z korkového granulátu a má sražené hrany. Vyrábí se v délkách 33,35,38 a 44mm a průměrech 21,22, 23 a 24mm. Vhodná na nejlevnější vína s krátkou dobou skladování, není vhodná pro skladování vína naležato v případě, že při skladování dochází k jakýmkoliv teplotním výkyvům.  
*Vhodná pro skladování v láhvi do 1 roku.*

**AGLO PLUS** je zátka lisovaná z jemného granulátu. Funkcí v láhvi je velmi podobná plastové zátce, láhev uzavírá téměř neprodyšně. Má sražené hrany a působí dobrým estetickým dojmem, je vhodná pro potisk. Vyrábí se v délce 44mm a průměru 23mm. Není vhodná pouze pro uzavírání lahví s užším hrdlem, než je běžný průměr /okolo 18mm/.  
*Vhodná pro skladování v láhvi do 2 let*

**STERICORK** je zátka z jemného granulátu, vyrobená litím do odstředivé formy za spolupůsobení speciálního pojiva, které v zátce vytvoří mikroskopické póry, podobné struktuře bublinkové čokolády. Díky tomu je velmi elastická a proto se vyrábí ve stejném průměru jako přírodní zátka /24mm/. Má sražené hrany, takže je zcela ideální pro láhve či zátkovací linku horší kvality či větší seřizovací vůle. Díky rovnému povrchu je ideální pro potisk. Vyrábí se v délkách 40 a 44mm. Vhodná prakticky pro jakoukoliv láhev a jakékoliv víno, velmi univerzální zátka.  
*Vhodný pro skladování v láhvi do 3 let*

**1+1 ZÁTKA** je zátka s tělem z aglomerátu a disky z přírodního korku na koncích, kvalitativní zařídění A,B,C,D je u těchto zátek pak provedeno pouze podle kvality disků. Vyrábí se v průměru 23, 5 a v délkách 40 a 44mm. Disky mohou být klasicky řezané /s póry kolmo k rovině řezu/ nebo podélně řezané /s póry podélně k rovině řezu/. Zátka s podélně řezanými disky jsou považovány za kvalitnější, protože víno trvá déle, než jimi pronikne k aglomerovanému materiálu. Není vhodná pro nekvalitní nebo špatně seřizené zátkovačky protože „ráda“ štípe hrany a kousky korku potom plavou v láhvi.  
*Ačkoliv se u nás často používá i pro archivování vína, je vhodná pro skladování v láhvi maximálně do 2 let. Ve Francii je tato zátka používána maximálně do 1-2 let skladování.*

**KOLMATOVANÁ ZÁTKA** je přírodní zátka s většími póry, které jsou zaceleny hmotou z korkového prachu a lepidla. Vypadá velmi esteticky a působí dojmem drahé přírodní zátky, ačkoliv je podstatně levnější než zátka přírodní. V láhvi funguje stejně jako přírodní zátka, ale při příliš dlouhém skladování může dojít u menšího % zátek k uvolňování prachu z těla zátky a jeho vypadávání do láhve, takže ve víně mohou občas plavat kousky korku. Další nevýhodou může být občasné přetržení zátky při jejím odvrtávání vývrtkou, a také občasné protékání vína zátkou. Je také velmi citlivá na zvýšený tlak v láhvi, takže tlak pod zátkou je třeba při plnění důsledně hlídat. Tyto nevýhody jsou však vyváženy příznivou cenou a vzhledem této zátky.  
*Pro skladování v láhvi do 2-3 let je tato zátka naprosto bez problémů.*

**MICROCORK** je zátka ze stejného nosného materiálu jako STERICORK, navíc se dvěma ploškami z přírodního korku vysoké kvality. Velmi pěkná, elastická zátka, doporučovaná pro dlouhodobější skladování. Vyrábí se v průměru 24mm, stejně jako přírodní zátka a v délkách 40 a 44mm. Díky rovnému povrchu je ideální pro potisk. Není vhodná pro nekvalitní nebo špatně seřízené zátkačky protože pak „ráda“ štípe hrany a uštípnutý korek potom plave v láhvi. Velmi elastická a na pohled hezká zátka.  
*Vhodná pro skladování v láhvi do 4-6 let*

**PŘÍRODNÍ ZÁTKA** je zátka vyrobená protlačením válcové formy korkovou kůrou, obvykle v průměru 24mm a v délkách 38,45 a 49mm. Pro ledová a slámové vína se vyrábí v průměru 22mm.

Podle pórovitosti použitého korku se dělí na třídy extra, super, I.třída a II.třída.

Ve vyšších třídách jde o nejkvalitnější dosažitelnou korkovou přírodní zátku vůbec.

*Vhodná pro neomezené skladování v láhvi, pouze v závislosti na kvalitě vína a skladovacích podmínkách*

#### **KVALITATIVNÍ ZATŘÍDĚNÍ PŘÍRODNÍCH ZÁTEK**

##### **EXTRA / EXTRA**

*Zátka s téměř nenarušeným, stejnorodým povrchem i barvou, bez prasklin, s perfektními disky bez jakýchkoliv defektů v obrysu disku*

##### **EXTRA**

*Zátka s velmi malými póry pokrývajícími pouze velmi malou část zátky. Disky by měly být bez vady v obrysu disku, s póry pouze malými a ne hlubokými, bez prasklin*

##### **SUPER**

*Zátka s malými defekty obrysu disku, s hlubšími póry než EXTRA na disku zátky, s větší četností pórů na těle zátky oproti EXTRA nebo s póry, které ve skupině pokrývají ne více než 1/4 plochy zátky, s mírnými ojedinělými prasklinami.*

##### **TŘÍDA I.**

*Zátka s četnějšími defekty obrysu disku i hlubšími póry na disku, hlubšími póry na těle zátky a četností pórů na těle zátky okolo 1/2 plochy zátky celkem s možnou větší četností prasklin.*

##### **TŘÍDA II.**

*Zátka s výraznými defekty obrysu disku a hlubokými póry na disku, s plochou pórů na těle zátky pokrývající 1/3 a více plochy zátky, s možností větších prasklin na těle zátky.*

**4-DÍLNÁ PŘÍRODNÍ ZÁTKA** je vyrobená ze dvou korkových půlválců a uzavřená dvěma disky z přírodního korku, takže žádná vada materiálu korku není schopná projít touto zátkou skrz a to v kterémkoliv směru. Může tedy těsnit láhev lépe, než klasická zátka přírodní, zvláště pak v případě, kdy láhve procházejí častými změnami teploty a tím pádem i tlaku uvnitř láhve. *Vhodná pro neomezené skladování v láhvi, pouze v závislosti na kvalitě vína a skladovacích podmínkách*

**SYNTETICKÁ ZÁTKA LISOVANÁ** je zátka ze syntetického materiálu, která je vyrobena litím do formy. Výhodou je relativně nízká cena, nevýhodou je to, že každý kus zátky má jiné vlastnosti jako tvrdost, elasticitu a také jinak rozloženou hmotu podle toho, jak plastická hmota ve formě vyžrála, takže zátka uvnitř obsahuje bubliny a sraženiny a její materiál je nesourodý, stejně jako její vlastnosti. Obvykle nedovede zajistit stejný průběh hladiny síry a oxidace ve všech uzavřených lahvích, je velice nesourodá. *Vhodná pro skladování vína do 6 měsíců.*

**SYNTETICKÁ ZÁTKA EXTRUDOVANÁ** je zátka vyrobená extruzí /protlačováním/ syntetického materiálu, který tvoří bublinkovou stejnorodou strukturu uloženou do krycí fólie. Krycí fólie může být jednovrstvá nebo vícevrstvá. U vícevrstevných fólií /dvojitá extruze/ dochází k většímu průniku kyslíku a úniku síry mezi jednotlivými vrstvami fólie a zátky jsou tvrdší. Výhodou je delší skladovatelnost vína, vyšší elasticita a obecně menší hrozba oxidace, nevýhodou je vyšší cena. Další nevýhodou syntetických zátek obecně je citlivost na nízkou teplotu při lahvování. Má vynikající křivku stability obsahu síry v láhvi a nízké oxidace po dobu cca 2 let, pak se tyto hodnoty začínají dost prudce zhoršovat a je proto vhodné po 2 letech víno častěji chutnat a vyhodnocovat jeho stav. *Vhodná pro skladování bílého vína do 2 let, červeného vína do 3 let.*

**ZÁTKA CHAMPAGNE** je v klasickém provedení zátka z aglomerovaného korku, vyrobená s použitím speciálního pojiva, o rozměrech 48x30,5mm, ukončená na spodní straně 2 disky z přírodního korku, které zajišťují její větší odolnost proti tlaku v láhvi, která u šumivých vín dosahuje vysokých hodnot.

Variantou jsou zátky s jedním diskem, nebo pro sycená vína s nižším tlakem pak zátka bez disků z přírodního korku, o rozměru 47x29mm.

**ZÁTKA CHAMPAGNE – PVC** je efektivní plastová zátka pro rychlé uzavírání lahví Champagne se sycenými víny, opatřená odtrhacím jisticím páskem. Do láhve se aplikuje naražením.

TEL: 577 158 020, 577 158 021, 577 158 022 FAX: 577 981 029 MOB: 602 716 116, 777 573 170 WWW: [www.janosa.cz](http://www.janosa.cz), [janosa@janosa.cz](mailto:janosa@janosa.cz)



Koala®



**„DIAM“ – ZÁTKA Z MIKROGRANULÁTU** je zátka vyrobená z vybraného korkového mikrogranulátu, který je stejnou metodou jako je káva zbavována kofeinu, zbaven veškerých škodlivých příměsí. Touto metodou je za nízké teploty a vysokého tlaku z korku odstraněno na 170 škodlivých sloučenin, z nichž 14 má přímý vliv na chuť vína a způsobuje vady v jeho chuti, jednou z nich je známý trichloranisol ( TCA), který způsobuje zápach vína po korku. Výrobce, který je členem skupiny OENEO Group /této skupině patří také např. značka „Remy Martin“ nebo výroba sudů značky „SEGUIN MOREAU“/ garantuje absolutně nulovou hodnotu TCA ve všech DIAM zátkách a proto zde pachout' po korku nepřipadá v úvahu. Korkový granulát je navíc smísen s tzv. „mikrosférou“, což jsou zjednodušeně řečeno mikroskopické plastové bublinky, v zátce naprosto neviditelné, které zátkám DIAM zajišťují vysokou a především dlouho trvající pružnost. Zátky jsou podle tlaku, za kterého jsou vyrobeny a podle množství použité mikrosféry, rozděleny do 5 kategorií podle propustnosti kyslíku a tím lze volit pro uzavření láhve s vínem zátka takové propustnosti, která odpovídá požadavkům vinaře na skladování jeho lahví. Tomu odpovídá také cena jednotlivých kategorií zátek, takže není třeba plýtvat penězi na lepší zátka, než je zátka pro přesně požadovanou dobu skladování. Zátky „DIAM“ lze bez problémů použít i na vína s dobou skladování vyšší než 10 let, nově až na 30 let.

