

Verpakking

## Innovatie in kurk

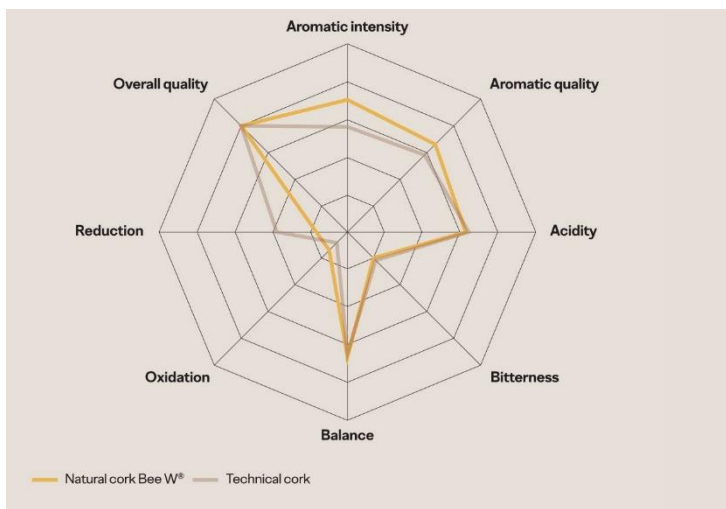
Bron: WineBusiness – Cyril Penn ([link](#))



Honderden jaren lang werd de bast van een kurkboom simpelweg gebruikt om wijnflessen af te sluiten, maar tegenwoordig is de bescheiden kurk uitgegroeid tot een oenologisch hulpmiddel, gekozen om de stijl van de wijn te bepalen en te beïnvloeden.

Dit is natuurlijk te danken aan het werk dat kurkproducenten de afgelopen twintig jaar hebben verricht om 2,4,6-trichlooranisool, oftewel TCA, te elimineren. Hoewel het niet volledig is uitgeroeid, is het aantal TCA-besmettingen in de hele sector aanzienlijk verminderd.

Toonaangevende producenten ontwikkelden eerst betere manieren om TCA op te slaan en te zeven, en vervolgens te verwijderen uit geagglomereerde kurk en later uit natuurkurk. Vervolgens ontwikkelden ze geavanceerde machines om natuurkurken individueel te screenen op TCA. Deze machines zijn niet volledig waterdicht, maar wel zeer effectief.



Gaandeweg zetten kurkproducenten röntgenapparatuur in om lekkende kurken eruit te filteren. Ze richtten zich op het consistentere en voorspelbaarder maken van de zuurstofdoorlaatbaarheid van geagglomereerde kurk, en meer recentelijk van geperforeerde natuurkurk, waardoor wijnmakers een zekere mate van controle hebben gekregen over de rijping en smaakontwikkeling.

*SENSORISCHE EIGENSCHAPPEN VAN EEN CHARDONNAY-WIJN UIT DE BORGGOEDEN NA 24 MAANDEN BEWARING, AFGESLOTEN MET VERSCHILLENDE KURKEN*

Dit alles heeft ertoe geleid dat wijnmakers nu een sluiting kunnen kiezen die perfect aansluit bij de stijl die ze nastreven. De innovatie in deze categorie gaat door. Hier volgt een overzicht van de nieuwste kurkproducten. Er zijn nieuwe ontwikkelingen.

### *BEE W®-COATING VOOR CONSISTENTERE NATUURLIJKE KURKSTOPPERS*

Amorim introduceerde stoombehandeling voor natuurlijke kurken met "Rosa Evolution" in 2005, gevolgd door "SuperRosa" in 2013, "WVE" luchtdichtheidstest voor individuele kurken in 2016, "Ndtech" volledig geautomatiseerde inspectie voor TCA in 2017, "AI RX" beeldvorming in 2020, "Naturity" thermische desorptie voor natuurlijke kurk onder vacuüm in 2021 en "Bee W" in 2022.

Bee W maakt deel uit van Amorims strategie om de consistentie van de natuurlijke kurkstop te verbeteren.

Afzonderlijk introduceerde Amorim in 2020 een intern beeldvormingssysteem om de consistentie te verbeteren en ontwikkelde een algoritme om kurk te verwijderen die niet aan de interne specificaties voldoet, maar hierover werden geen persberichten of marketingactiviteiten uitgevoerd. De röntgenbeelden worden gemaakt van alle natuurlijke kurk die Amorim aanbiedt.

Dustin Mowe, president en CEO van Portocork, zei dat röntgenbeeldvorming van de interne structuur van natuurlijke kurk de kloof met kunstmatige sluitingen heeft verkleind wat betreft zuurstofdoorlaatbaarheid en flesvariatie. Hij zei: "Het heeft de consistentie van kurk absoluut verbeterd."

Gebaseerd op uitgebreide tests en marktervaring, pakt Bee W de variabiliteit tussen flessen aan en vermindert het de zuurstofdoorlaatbaarheid door de kurk. Het product is in zeven jaar tijd ontwikkeld en getest in Bourgondië, voornamelijk met Chardonnay.

Natuurlijke kurken krijgen traditioneel een oppervlaktebehandeling, een emulsie van paraffine en siliconen. Amorim ontwikkelde een formulering van bijenwascoating voor natuurlijke kurk met een lage en consistente zuurstofdoorlaatbaarheid. Het heeft een dikkere coating en is iets plakkeriger, waardoor de natuurlijke kurk zich anders gedraagt, meer als een micro-agglomeraat.

De zuurstofopname door elke stop kan zeer nauwkeurig worden gemeten en een van de voordelen van deze precieze controle is dat het de conservering van zwaveldioxide in de wijn verbetert. Amorim noemt Bee W "een effectieve coating die sensorische neutraliteit levert". Qua zuurstofopname komt het dichterbij de buurt van een technische kurk, maar het blijft een natuurlijke kurkstop, dus heeft het een lagere scalpingcapaciteit (absorptie van aromastoffen uit de wijn in de stop, wat de aromatische intensiteit kan verminderen) in vergelijking met een technische kurk. Bovendien is het nog steeds een stuk hout, dus de fenolen van de kurk kunnen bijdragen aan de ontwikkeling van een specifieke wijnstijl.

### *AMORIM BRENGT HELIX OPNIEUW INTRODUCTIE ZONDER SPECIALE FLESSEN*

Helix is het antwoord van kurk op de schroefdop: geen kurkentrekker nodig en de fles is gemakkelijk te hersluiten. De inmiddels overleden Fred Franzia, medeoprichter van Bronco Wine Company, was een vroege voorstander en gebruikte Helix voor het merk Red Truck.

Helix werd voor het eerst geïntroduceerd in 2013 en er werden wereldwijd meer dan 50 miljoen exemplaren van verkocht, maar destijds was er een speciale glazen fles met groeven aan de bovenkant nodig. Glasfabrikant Owens Illinois werkte samen met Amorim om een fles te ontwikkelen die geschikt is voor de Helix.

De nieuwe, verbeterde versie is compatibel met alle flessen met een hals van 18,5 mm (CETIE-model), waardoor de fles veelzijdiger is voor verschillende markten en wijnsoorten.

De geagglomererde sluiting opent zonder kurkentrekker, maar behoudt die onmiskenbare "plop" van natuurlijke kurk - het openingsritueel dat consumenten associëren met kwaliteit en feestelijkheid. Net als een schroefdop zorgt het draai- en kliksysteem ervoor dat flessen gemakkelijk opnieuw kunnen worden afgesloten, wat het zogenaamde fractionele gebruik bevordert en helpt de versheid na opening te behouden.



Een fles die met Helix is afgesloten, is ongeveer 1 cm hoger, waardoor mogelijk iets grotere wijndozen nodig zijn. Er zijn geen speciale aanpassingen aan de bottellijn nodig.

De nieuwe Helix komt op een moment dat wijnproducenten zich willen onderscheiden om jongere consumenten aan te spreken met innovatieve verpakkingen. Het is al in gebruik bij Rupert Wines (Zuid-Afrika), Neleman (Spanje), Castellani (Italië) en Vins Richard (Frankrijk).

De Lubanzi Chenin Blanc 2024 uit Zuid-Afrika, verkrijgbaar bij Whole Foods-vestigingen in de VS, maakt ook gebruik van Helix.

Welke Amerikaanse wijnproducenten zullen de nieuwe Helix gaan gebruiken?

#### *ALO-KURK VOOR ALCOHOLVRIJE EN ALCOHOLARME WIJNEN*



Amorim introduceert onlangs een speciale natuurlijke kurksluiting voor alcoholarme en alcoholvrije dranken, genaamd ALO. Wijn heeft antimicrobiële eigenschappen, maar alcoholarme dranken zijn gevoeliger voor bederf. ALO-kurken ondergaan een speciale behandeling waardoor ze vrijwel volledig vrij zijn van bacteriën, gisten en schimmels. Ze worden verzonden in speciale, gesealde aluminium zakken om te garanderen dat de microbiologische eigenschappen behouden blijven.

### *DIAM COLLECTIE LIJKT OP NATUURLIJKE KURK*

Diam, voorheen bekend als Sabate (daarna Sabate Diosos, vervolgens Oeneo) en gedistribueerd door G3 Enterprises in de VS, werd zo'n 25 jaar geleden opgericht en is altijd gespecialiseerd geweest in micro-geagglomererde kurk. Het merk bood al lange tijd varianten aan op basis van permeabiliteit, zoals de Diam 5, Diam 10 en Diam 30.

Tegenwoordig is het merk synoniem met micro-geagglomererde kurk, net zoals Band-Aid synoniem is geworden voor elke pleister, ongeacht het merk.

In 2025 introduceerde Diam 'biobased' kurk, waarbij het bindmiddel dat de microkorrels bij elkaar houdt, afkomstig is van een bijenwasemulsie. Deze sluitingen worden op de markt gebracht onder de naam Origine by Diam en er zullen dit jaar 40 tot 50 miljoen van verkocht worden in de VS. Er wordt gezegd dat ze iets meer zuurstof in de sluiting bevatten, wat resulteert in een hogere initiële zuurstofafgifte (OIR) bij het plaatsen in de fles, maar een lagere zuurstofdoorlaatbaarheid (OTR) na het bottelen. Dit kan interessant zijn voor wijnmakerijen die rode wijnen sneller op de markt willen brengen.



Dit jaar introduceerde het bedrijf de Diam Collection. De Collection is een Diam micro-geagglomererde kurk, bekleed met een extreem dunne laag zorgvuldig geselecteerde kurk aan de buitenkant. Het ziet eruit als een natuurlijke, geperforeerde kurkstop. De uiterst precieze bekledingstechniek die gebruikt wordt om elk oppervlak van de sluiting te bedekken (de twee uiteinden en de body) is beschermd door een Europees patent. Deze nieuwe stop is voorzien van de Diam 30 voor langdurige rijping.

Het is een extra optie voor wijnmakerijen: micro-geagglomererde kurk voor consistentie, maar met een meer traditionele uitstraling.

Technische kurken zoals Diam hebben de afgelopen jaren aan populariteit gewonnen en het gebruik van synthetische sluitingen is afgenomen. Resultaten van het Packaging Survey 2025 van WineBusiness Monthly bevestigen deze trend. Voor de meest gebruikte sluiting gaf 40% aan natuurkurk te gebruiken, 34% agglomeraat, 19% schroefdop en 5% synthetisch.

Het productieproces van Diam omvat een veelgeprezen en effectief proces voor het verwijderen van TCA, superkritisch CO<sub>2</sub>, dat al decennialang wordt gebruikt om koffiebonen cafeïnevrij te maken. Amorim biedt Xpur aan, eveneens een "superkritisch" proces voor microgegranuleerde technische kurk.

Technische kurken die worden gemaakt met stoomgebaseerde TCA-verwijderingsprocessen (niet superkritisch) zijn minder kostbaar dan "superkritische" kurken en worden veel gebruikt vanwege de lagere prijs. Ze hebben het gebruik van 'dubbele doppen' en 'één-plus-één'-doppen gedeeltelijk verdrongen. Cork Supply noemt het InnoCork, M.A. Silva heeft Sara Advanced, Lafitte biedt MaxClean aan, Ganau heeft QUANTUM, enzovoort.

#### Opties voor zuurstofdoorlaatbaarheid van mousserende wijn

Kroondoppen worden vaak gebruikt om flessen mousserende wijn af te sluiten tijdens het tappen, de tweede gisting in de fles. Hoewel Diam kroondoppen met kurken voeringen maakt om de effecten van kurk tijdens dit proces na te bootsen, zijn sommige champagneproducenten teruggekeerd naar de tweede gisting onder kurk. Velen van hen gebruiken Diam Mytik om specifieke gasuitwisseling en gecontroleerde rijping mogelijk te maken, gedurende 3, 5 of 10 jaar. Ongeveer 30% van alle champagne wordt afgesloten met Diam, dus waarom zou je dat niet ook doen tijdens de circulatie?

Maar dit leverde deze producenten een probleem op: wanneer men een kurk voor mousserende wijn in de fles plaatst, wordt de zuurstof die in de dop is opgesloten in de fles geperst - en dat veroorzaakte ernstige problemen met de smaak en stijl van wijnen die lange tijd getapt werden.

Diams nieuwste innovatie voor deze kurken, LiOx, is een direct antwoord op die bezorgdheid. LiOx is een proces dat de olie-inname (OIR) in kurken voor mousserende wijn met 50% vermindert.

Een vergelijkende proeverij van twee mousserende cuvées uit Oregon, afkomstig van een proef uitgevoerd bij Gran Moraine, die gebotteld waren met verschillende kurken (een standaard Diam 5 versus een met LiOx behandelde kurk) op het kantoor van WineBusiness Monthly in Sonoma Valley, onthulde opvallend verschillende stilistische resultaten. Beide wijnen waren aantrekkelijk: de mousserende wijn van Gran Moraine uit 2017 met de LiOx-kurk was levendiger, met tonen van appel, limoen en peer, terwijl de mousserende wijn met de standaard OIR-kurk meer ontwikkeld was, met tonen van crème brûlée en hazelnoot.

LiOx biedt wijnmakers een extra hulpmiddel om de gewenste wijnstijl te bereiken. Een wijnmakerij zou LiOx kunnen gebruiken voor bewaarwijnen en Diam 5 voor mousserende wijnen die direct op de markt komen, of beide kunnen overwegen als educatief hulpmiddel. De keuze hangt af van de wijnmaker, zijn stijl en wat hij wil bereiken.

Deze sluitingen zitten in gesealde zakken en worden per vliegtuig verzonden, omdat inert gas de zuurstof verdringt. Diam adviseert om de wijn binnen zes uur na het openen van de zak te bottelen.

### CORK SUPPLY: EEN ERFGOED EN CONSISTENTIE

Cork Supply, de eerste leverancier die tevens onderdeel is van een geregistreerde B Corp en een andere leverancier die miljoenen dollars heeft geïnvesteerd in innovatie, introduceerde onlangs een natuurlijke kurk genaamd Legacy, die wordt aangeprezen als "de meest consistente kurksluiting ter wereld".



Legacy maakt gebruik van gepatenteerde technologie om 100% van de sluitingen te analyseren en abnormale gevallen van zuurstofinringing uit te sluiten. De Legacy-sluiting garandeert de terugkoop van geretourneerde flessen.

Legacy-kurken worden ook gescreend met machines die de interne structuur van de natuurlijke sluitingen analyseren en ondergaan tevens de X100-, DS100- en DS100+-TCA-detectieprocessen van Cork Supply. De DS100-service bestaat uit een uitgebreide, niet-invasieve en niet-destructieve analyse van de kurksluitingen binnen een batch, uitgevoerd door een panel van hooggespecialiseerde testers, die garandeert dat kurksluitingen met sensorische afwijkingen, waaronder TCA, worden uitgesloten. DS100+ is een automatische TCA-detectietechnologie.

Directeur technische diensten Greg Hirson omschreef Legacy als "de Hermes van kurk".

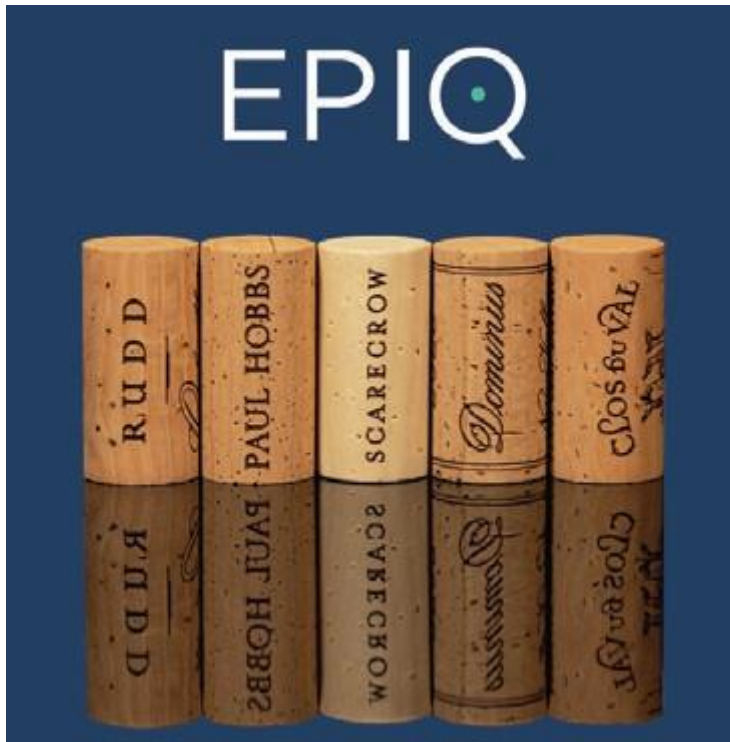
### Plantaardige bindmiddelen

De afgelopen tien jaar hebben producenten van technische kurk, waaronder Diam en Amorim, zich gericht op plantaardige bindmiddelen. Deze bindmiddelen zijn polymeren, maar de bron is plantaardig.

Zoals gezegd gebruikt Origine van Diam een plantaardig bindmiddel. Dat van Diam bestaat voor 100% uit plantaardige polyolen in combinatie met een microvuller van bijenwas.



M.A. Silva biedt Neo Select aan met een bindmiddel dat volledig van plantaardige oorsprong is. SUBR van Vinventions combineert kurkgranulaat met een "biobindmiddel". Vinventions, het bedrijf achter de synthetische wijnsluitingen van Nomacorc (zonder kurk), biedt een lijn aan die is gemaakt met plantaardige polymeren afkomstig van suikerriet.



Hoewel de meeste kurk uit Portugal komt en een deel uit Spanje, betreft Ganau zijn kurk uit Sardinië, Italië, waar het bedrijf in 1941 werd opgericht. Dankzij recente technologische ontwikkelingen kunnen leveranciers zoals Ganau garanderen dat de hoeveelheid TCA – zowel in technische als in natuurlijke kurk – onder de detectiedrempel voor mensen ligt, omdat het bedrijf elke kurk afzonderlijk kan screenen.

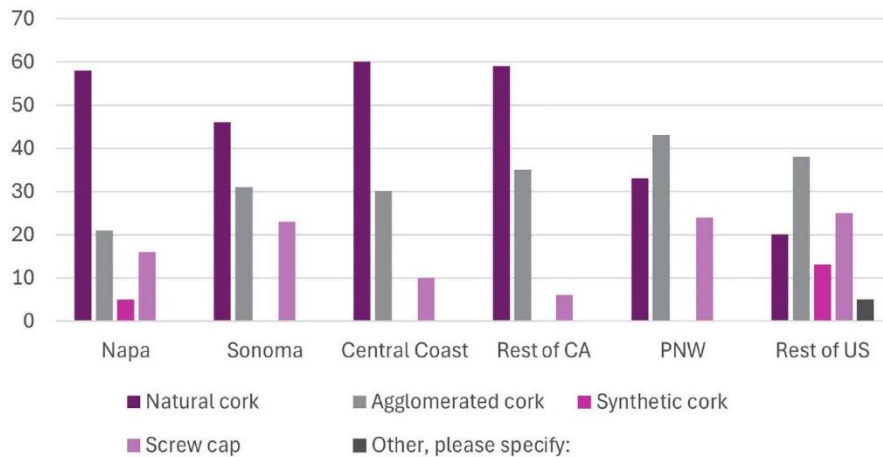
Vorig jaar introduceerde Ganau EPIQ+, "de eerste natuurlijke massieve kurk ter wereld met een gegarandeerde hoeveelheid van 0,3 ng/L vrijkomend 2,4,6-trichlooranisol (TCA)", naar verluidt de laagste drempel ooit bereikt voor natuurlijke massieve kurk. EPIQ-kurken worden gecontroleerd op andere vluchtige organische stoffen en ondergaan een strenge selectie op dichtheid voor neutraliteit en homogeniteit.

Vijf jaar geleden ging Ganau een samenwerking aan met het Zwitserse Tofwerk, een leider in time-of-flight massaspectrometrie, om de VOCUS®-technologie te implementeren. Deze technologie combineert chemische ionisatie met een hoge-resolutie time-of-flight massaspectrometer. Dankzij deze technologie kan het bedrijf natuurlijke kurken individueel screenen op TCA.

Lafitte Cork and Capsule gebruikt Vocus om sporen van TCA onder de sensorische drempel te detecteren. M.A. Silva noemt hun technologie OnebyOne. Cork Supply biedt deze technologie aan onder de namen DS100 en Legacy.

## What is the Most Common Type of Closure Used?

Source: WineBusiness Monthly 2025 Packaging Survey



Amorim verkoopt wereldwijd 80 miljoen individueel gescreende NDtech-kurken. De individuele testen, een premium optie, lijken te zijn opgeschaald, in ieder geval voldoende om aan de huidige vraag te voldoen.

### Operationele efficiëntie

Het is altijd verrassend hoeveel hightech machines er bij het kurkproductieproces betrokken zijn, en dat deze machines met elkaar verbonden zijn. Van productie tot decoratie, verpakking en palletisering automatiseren kurkproducenten de hele keten om efficiënter en prijsconcurrerender te zijn.

"Als je niet innoveert op het gebied van je productieproces en efficiëntie, reken je de kostenstijgingen als gevolg van inefficiëntie door aan je klanten", aldus Pedro Fernandes, algemeen directeur van Amorim Cork America.

M.A. Silva prijst ook zijn automatische extractieproces voor vluchtige stoffen aan, dat zorgt voor sensorische consistentie. Hierbij worden gecontroleerde temperatuur, druk en droge stoom gebruikt om de elasticiteit en structurele integriteit van de kurk te behouden. Camera's en machine learning-algoritmes selecteren en sorteren de kurken stuk voor stuk, en een thermisch desorptieproces extraheert TCA en andere vluchtige stoffen, terwijl het vochtgehalte van de kurk behouden blijft.

### Toegang tot de markt

Wijnmakerijen staan onder druk, groothandels en leveranciers in de wijnindustrie fuseren, en de gehele toeleveringsketen vormt een uitdaging. Een raamovereenkomst over de handel heeft kurk echter vrijgesteld van de 15% importheffingen die de Amerikaanse president Donald Trump vorig jaar op andere EU-exportproducten heeft ingesteld – een zeldzame uitzondering.

Vorig jaar werd Ganau overgenomen door Tapi' Group, een grotere wereldwijde onderneming die onder andere synthetische, natuurlijke, plastic, houten en aluminium T-top sluitingen produceert voor drankproducenten. Deze fusie stelt Ganau in staat om uit te breiden op internationale markten.

Scott Laboratories, opgericht in 1933, verkoopt al sinds de jaren 70 kurk en was een van de eerste bedrijven die de monitoringprogramma's van de Cork Quality Council (nu bekend als de Natural Cork Council) omarmde. In april 2026 kondigde Scott Laboratories de lancering aan van Scott Premium Closures, een onafhankelijke, zelfstandige entiteit en joint venture met Amorim. Daarmee nam Scott Premium Closures ACIC Cork & Closures over en breidde het zijn portfolio uit.

Bedrijven die in dit artikel worden genoemd:

**Amorim Cork America**

[amorimcorkamerica.com](http://amorimcorkamerica.com)

**Cork Supply**

[corksupply.com](http://corksupply.com)

**Diam Closures**

[g3enterprises.com/diam-corks](http://g3enterprises.com/diam-corks)

**Ganau America**

[ganauamerica.com](http://ganauamerica.com)

**Lafitte Cork & Capsule Inc.**

[lafitecork.com](http://lafitecork.com)

**MA Silva**

[masilva.com](http://masilva.com)

**Portocork**

[portocork.com](http://portocork.com)

**Scott Laboratories**

[scottlab.com](http://scottlab.com)