



NOMACORC® smart+

Nomacorc Smart+ rappresenta la nuova generazione Nomacorc Smart, un tappo che aiuta imbottiglieri e rivenditori in tutto il mondo a proteggere milioni di vini tra le qualità più diffuse. Nomacorc Smart+ è progettato per fornire una protezione costante ed economicamente vantaggiosa per i vini di rapido consumo e non. Il tappo offre una gestione dell'ossigeno superiore rispetto a quella di altri prodotti sintetici o tecnici sia per quanto riguarda la durata che l'uniformità nella conservazione del vino. Inoltre, Nomacorc Smart+ presenta un impatto ambientale più basso rispetto a molti dei prodotti concorrenti, utile per salvaguardare l'ambiente. Nomacorc Smart+ è proposto nel colore "sughero naturale", come mostrato in basso, ma sono disponibili stampe personalizzate.



DIMENSIONI E PROPRIETÀ*

Diametro _____ 22,5 mm

Lunghezze _____ 36 mm, 42 mm

Densità _____ 0,285 grammi/cm³

Tasso di trasferimento _ 0,007/cm³ al giorno per tappo/bottiglia dell'ossigeno

**Valori medi basati su ASTM, Mocon e/o metodi interni di prova.*

Il tasso di trasferimento dell'ossigeno è misurato dal dispositivo MOCON in condizioni atmosferiche. Il tasso OTR reale dipende dalle condizioni d'imbottigliamento.

Tutti i tappi Nomacorc sono riciclabili al 100% al pari degli imballaggi alimentari PEBD (polietilene a bassa densità).

PROCESSO DI COESTRUSIONE BREVETTATO

Il procedimento di coestrusione brevettato si svolge in due fasi. Dapprima, le materie prime sono miscelate, fuse ed estruse creando un lungo cilindro di schiuma, che costituisce il cuore del tappo. Nel corso del secondo procedimento si applica una guaina esterna flessibile, che viene saldata termicamente al cilindro interno. La forma viene stabilizzata mediante raffreddamento ad acqua prima del taglio dei tappi a misura con un processo ad alta velocità.

CILINDRO INTERNO SCHIUMATO

L'uniformità della dimensione cellulare e della densità dei prodotti Nomacorc consente di ottenere una permeazione dell'ossigeno costante e affidabile.

GUAINA ESTERNA

La guaina esterna utilizzata per i prodotti Nomacorc assicura l'assenza di perdite durante la fase di imbottigliamento e conservazione. Tale strato flessibile garantisce il giusto grado di sostegno e protezione nel corso dell'imbottigliamento. Dal punto di vista del consumatore il materiale Nomacorc è paragonabile al sughero naturale, sia sul piano estetico che dal punto di vista tattile.



Immagine di un tappo sintetico Nomacorc ingrandita del 225%

VANTAGGI / CARATTERISTICHE

- La tecnologia di coestrusione brevettata consente di realizzare tappi sintetici in grado di fornire una permeazione dell'ossigeno costante e affidabile, eliminando gusti sgradevoli determinati da fenomeni quali ossidazione, riduzione e sapore di tappo.
- La struttura cellulare uniforme del cilindro interno schiumato, insieme con la guaina esterna elastica, garantisce risultati migliori durante la conservazione del vino, rispetto ai tappi di sughero naturale, oppure quelli tecnici, agglomerati e a vite.
- Grazie alla tecnologia produttiva di ultima generazione, siamo in grado di realizzare tappi di elevata qualità che possono essere utilizzati con tappatrici tradizionali senza alcun problema.
- La guaina esterna brevettata assicura una tappatura precisa e resistente nel tempo, senza perdite, rotture o sbriciolamenti.
- Prodotti con materiali inerti approvati per alimenti.
- Grazie all'ottimizzazione di colori e materiali, i tappi NOMACORC hanno le stesse caratteristiche estetiche del sughero naturale, consentendo ancora la cerimonia rituale dell'apertura della bottiglia.

ANALISI QUALITATIVE

- Uniformità della dimensione cellulare e densità
- Consistenza dimensionale di lunghezza, diametro, e ovalità
- Prestazioni meccaniche rispetto alla forza d'estrazione, compressione e recupero, schizzi e perdite
- Analisi sensoriali degli aromi e della permeabilità, comportamento del tappo a contatto col vino
- Resistenza al calore
- Presa dell'inchiostro

CERTIFICAZIONI INTERNAZIONALI DI QUALITÀ

ISO (*International Organization for Standardization - Organizzazione Internazionale per le Standardizzazioni*)

HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point - Analisi del rischio e dei punti di controllo critici*)

GMP (*Good Manufacturing Practices - Buone Prassi di Fabbricazione*)

BRC-IOP (*British Retail Consortium - Institute of Packaging - Consorzio delle imprese di vendita al dettaglio del Regno Unito - Istituto Imballaggio*)