



## NOMACORC® value

Nomacorc, leader mondiale nel mercato dei tappi co-estrusi per vino fermo, presenta all'industria vinicola un nuovo prodotto rivoluzionario per i vini di base. Nomacorc **value** garantisce una protezione affidabile contro colature, sapore di tappo e altri problemi associati ai tappi di sughero, come polvere o frammenti nel vino. Grazie alla sua flessibilità, è migliore dei tappi stampati a iniezione e permette una facile rimozione dalla bottiglia. L'applicazione della guaina esterna garantisce una sigillatura perfetta direttamente dopo l'imbottigliamento. Nomacorc **value** presenta un prezzo economicamente competitivo nel settore dei vini da tavola. Nomacorc **value**, con la tecnologia di incapsulamento a stampo in attesa di brevetto, offre all'industria vinicola un tappo estruso a basso costo per vini che sono attualmente sigillati con tappi in sughero di bassa qualità, agglomerati o prodotti stampati a iniezione.

Nomacorc **value** è disponibile in marrone chiaro con stampa nera. Si prega di contattare Nomacorc per ulteriori informazioni riguardo le quantità, i prezzi e le altre condizioni di vendita.



### DIMENSIONI E PROPRIETA'

Diametro	22,5 mm
Lunghezze	37 mm
Pesi	4,24 g/tappo
Densità	Complessiva : 0,276 g/cm <sup>3</sup>
	Schiuma : 0,229 g/cm <sup>3</sup>
Percentuale di trasferimento dell'ossigeno*	0,0090 cm <sup>3</sup> al giorno per tappo/bottiglia
Forza d'estrazione**	250 N

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

\*\* Nota sulla forza d'estrazione: Temperatura ambiente, con bottiglie piene 3 gg. dopo l'imbottigliamento.

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