



NOMACORC®

light

Nomacorc Light è un tappo ideale e adatto ai vini di rapido consumo o a vini che necessitano di un maggior apporto di ossigeno per una loro giusta evoluzione. Questo tappo fornisce risultati qualitativamente più affidabili e coerenti nella gestione del trasferimento dell'ossigeno rispetto ad altri tappi agglomerati, iniettati-stampati, o monoestrusi. Nomacorc Light è stato progettato per essere inserito agevolmente nelle diversissime condizioni d'imbottigliamento delle aziende vinicole di tutto il mondo. E, come tutti i prodotti Nomacorc, è di facile estrazione e permette di eliminare i rischi legati al sapore di tappo, alla colatura e alla rottura che spesso emergono nei tappi di sughero.



DIMENSIONI E PROPRIETA'

Diametro	22,5 mm	
Lunghezze	37 mm	42 mm
Pesi	4,24 g/tappo	4,82 g/tappo
Densità	Complessiva : 0,285 g/cm ³	
	Schiuma : 0,229 g/cm ³	
Percentuale di trasferimento dell'ossigeno*	0,0090 cm ³ al giorno per tappo/bottiglia	
Forza d'estrazione**	240 N	

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

*Dati sul tasso di scambio dell'ossigeno misurati in condizioni atmosferiche.

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

Disponibile soltanto nella versione imitazione legno, ved. immagine.

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

E' possibile personalizzare lo stampaggio.

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.



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 interna 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*)