



NOMACORC®

smart⁺

Nomacorc Smart, secondo nato della famiglia di tappi Nomacorc, è già divenuto il quinto tappo sintetico più venduto al mondo.

Destinato a vini per consumo quotidiano e vini di buona qualità da consumare entro 24 mesi dall'imbottigliamento, ha dimostrato la sua superiorità in OTR rispetto ai prodotti fabbricati per monoestrusione e iniezione, garantendo un controllo affidabile dello scambio di ossigeno a un prezzo corretto.

Potete dire addio al sentore di tappo dovuto al sughero o alle alterazioni di gusto dovute alla riduzione nel tappo a vite.



DIMENSIONI E PROPRIETA'*

Diametro	22,5 mm	
Lunghezze	36 mm	42 mm
Pesi	4,10 g/tappo	4,80 g/tappo
Percentuale di trasferimento dell'ossigeno*	0,0082 cm ³ al giorno per tappo/bottiglia	
Forza d'estrazione**	285 N	

**Valori medi basati sulle metodologie di analisi Nomacorc*

Disponibile nel colore "sughero naturale", come da illustrazione

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 QUALITA'

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*)