

CLASSIC GREEN

TECNOLOGIA GREEN LINE PER VINI FERMI DI FASCIA MEDIA E SUPERIORE

Classic Green è la futura generazione della nostra chiusura leader al mondo. Grazie alla tecnologia PlantCorc™ basata su polimeri rinnovabili di origine vegetale derivati dalla canna da zucchero, Classic Green è più sostenibile con caratteristiche estetiche e al tatto migliorate, rispetto al nostro popolare e consolidato Classic+, che garantiscono la medesima affidabilità e consistenza già sperimentate dai nostri oltre 5000 clienti nel mondo.

Le venature del Classic Green ricordano il legno di alta qualità. Il rivestimento esterno è più morbido, per facilitare l'estrazione ed il reinserimento. Grazie alla goffratura delle estremità ed alla stampa personalizzata, Classic Green aiuta le aziende vinicole a distinguere i propri marchi per qualità, aspetto e sostenibilità.

Al pari di tutte le chiusure Nomacorc, Classic Green assicura prestazioni omogenee ed affidabili, minimizza l'impatto ambientale, prevenendo il deterioramento ed i rifiuti causati da difetti del vino. Classic Green è riciclabile al 100% ed ha un impatto ambientale inferiore rispetto alle chiusure agglomerate ed ai tappi a vite.



plantCORC
TECHNOLOGY



	Classic Green
Invecchiamento del vino	Fino a 5 anni
Ingresso di ossigeno per bottiglia	1,74 mg di O ₂ dopo 3 mesi 2,35 mg di O ₂ dopo 6 mesi 3,46 mg di O ₂ dopo 12 mesi 2,25 mg di O ₂ per anno, dopo il 1° anno
Classificazione Bio based	★★
Impronta di carbonio	4 gr di CO ₂ per tappo
Trattamento delle teste	Goffrato
Stampa personalizzata	Si
Diametro	23,5 mm
Lunghezze	37 mm 43 mm
Pesi	4,6 g cadauno 5,4 g cadauno
Densità	Totale: 290 g/cm ³ Schiuma: 240 g/cm ³
Forza d'estrazione	290 N

Valori medi basati su ASTM, Mocon e/o metodologie di analisi interne

*Tasso di trasferimento dell'ossigeno e riportato in condizioni atmosferiche

**Forza d'estrazione a temperatura ambiente, con bottiglie piene 3 giorni dopo la chiusura

Tutti i tappi Nomacorc sono riciclabili al 100% al pari dagli imballaggi alimentari LDPE

Le chiusure Classic Green sono smussate e hanno le estremità goffrate.

Classic Green

NOMACORC®

PROCESSO DI CO-ESTRUSIONE BREVETTATO

Il nostro processo di co-estrusione brevettato consiste in due fasi. Nella prima, le materie prime sono mischiate, fuse ed estruse per creare un lungo cilindro in schiuma che forma il nucleo della chiusura. Successivamente, un altro processo di estrusione applica un rivestimento esterno, che viene termicamente saldato al cilindro interno. La forma è stabilizzata in acqua di raffreddamento, prima che la fase di taglio ad alta velocità dia la lunghezza giusta alle chiusure. La nostra tecnologia è un processo continuo che assicura omogeneità e prestazioni bottiglia dopo bottiglia. Le chiusure consistono in un nucleo interno in schiuma che permette tassi di ingresso dell'ossigeno definiti, ed un rivestimento esterno che garantisce una facile estrazione ed un reinserimento agevolato.

CARATTERISTICA DI QUALITÀ

La finitura gofrata favorisce la presenza di linee e scalsiture per offrire un'estetica di qualità superiore.

L'uniformità della dimensione delle celle e della densità nei prodotti Nomacorc assicura il passaggio omogeneo e costante dell'ossigeno.

TECNOLOGIA CHE CONFERISCE MORBIDEZZA AL TATTO

Il rivestimento più morbido e flessibile offre inoltre supporto e protezione durante il processo di imbottigliamento, assicurando che non vi siano perdite durante l'imbottigliamento o lo stoccaggio.

BENEFICI/CARATTERISTICHE

- La tecnologia brevettata di co-estrusione crea tappi sintetici che forniscono un passaggio dell'ossigeno prevedibile e omogeneo, eliminando gusti sgradevoli provocati da ossidazione, riduzione, o sapore di tappo
- La struttura cellulare uniforme del nucleo in schiuma, assieme al rivestimento elastico, offre prestazioni di conservazione più precise di quella delle chiusure naturali, tecniche, in agglomerato o dei tappi a vite
- La tecnologia di produzione all'avanguardia realizza chiusure che sono identiche da lotto a lotto, col risultato di avere un imbottigliamento esente da problemi, utilizzando apparecchiature di tappatura tradizionali
- Il rivestimento flessibile brevettato assicura una chiusura efficace e a lungo termine, eliminando perdite, rotture e sbriciolamenti
- Utilizzo di materiali inerti approvati dal settore alimentare
- Mantiene la tradizionale cerimonia di apertura della bottiglia

QUALITÀ/PRESTAZIONI TESTATE PER:

- Dimensione e densità uniformi del nucleo in schiuma
- Omogeneità di lunghezza, diametro e ovalità
- Prestazione meccanica nella forza d'estrazione, compressione e recupero, spruzzata del vino e perdita
- Prestazioni sensoriali nei livelli di aroma e comportamento da immersione in vino
- Resistenza al calore
- Adesione dell'inchiostro

CERTIFICAZIONI INTERNAZIONALI DI QUALITÀ

- ISO (Organizzazione Internazionale per la Standardizzazione)
- HACCP (Analisi dei rischi e controllo dei punti critici)
- NBF (Norme di buona fabbricazione)
- BRC-IOP (British Retail Consortium - Institute of Packaging)

