



NOMACORC®

A MEMBER OF
VINVENTIONS™

ARRIVA LA GREEN LINE DI NOMACORC: TAPPI ALTERNATIVI AL SUGHERO, SOSTENIBILI, DI ORIGINE VEGETALE E CON PRESTAZIONI SENZA PRECEDENTI

Una chiusura per vino alternativa al sughero ma realizzata con materie prime sostenibili e rinnovabili a base vegetale, senza impronta di carbonio e con caratteristiche senza precedenti in termini di prestazioni, design e sostenibilità: stiamo parlando della nuova *Green Line* di Nomacorc, membro di Vinventions™ e leader mondiale nella produzione di chiusure alternative di alta qualità.

Questa nuova linea di prodotti rappresenta una svolta fondamentale nell'utilizzo di materie prime rinnovabili a base vegetale nell'intera gamma di Nomacorc, ma anche un importante passo avanti nel miglioramento delle prestazioni e dell'aspetto estetico. La *Green Line* comprende il prodotto simbolo Reserva, oltre a Select Green, Classic Green, Smart Green e il tappo per vini frizzanti, Zest! Premium.

Nomacorc, pioniere nell'innovazione e nella gestione dell'ossigeno, già dal 2013 utilizza materie prime sostenibili e lancia il Select Bio, la prima chiusura senza impronta di carbonio realizzata con biopolimeri derivati dalla canna da zucchero. Oggi, Select Bio è utilizzato da alcuni dei più importanti ed acclamati produttori di vino in Europa.

"La nuova Green Line continua il nostro percorso verso la sostenibilità, un importante passo in avanti." spiega Heino Freudenberg, CEO di Vinventions. "La nostra tecnologia *PlantCorc™* sposa scienza e natura per offrire ai nostri clienti chiusure che non solo sono sostenibili, prive di TCA e senza colla, ma anche affidabili al 100 %. In più ci permette di offrire ai nostri clienti un'ulteriore riduzione del passaggio di ossigeno nelle bottiglie, assicurando un invecchiamento dei vini rossi fino ai 25 anni". Oltre alle materie prime a base vegetale, la Green Line è prodotta utilizzando energia rinnovabile ed è al 100 % riciclabile.

In aggiunta ai perfezionamenti in termini di sostenibilità e prestazioni, Nomacorc *Green Line* presenta miglioramenti sia nell'aspetto estetico che al tatto. Adesso, sono uno standard dell'intera gamma: rivestimento esterno più gradevole al tatto, angoli smussati e trattamento gofrato delle teste. Queste caratteristiche estetiche erano finora disponibili solo per Select Green (precedentemente Select Bio) e per Zest! Premium, la chiusura per vini frizzanti senza impronta di carbonio recentemente introdotta sul mercato.

Con la *Green Line*, Nomacorc ha fatto ulteriori progressi nella gestione dell'ossigeno grazie alla sua tecnologia PlantCorc. "Con la nostra gamma di chiusure, i produttori possono decidere in maniera precisa la quantità di ossigeno che entra nella bottiglia permettendo ad ogni vino di esprimersi al meglio" spiega Stephane Vidal, Vice Presidente del settore Enologico e responsabile di Wine Quality Solutions per Vinventions. "Siamo orgogliosi di annunciare che il nuovo Nomacorc Reserva potrà chiudere vini con tempi di invecchiamento fino ai 25 anni, dando al consumatore un'esperienza unica".

La *Green Line* è disponibile per tutti i produttori di vino a livello mondiale, Reserva lo sarà a breve. L'anno prossimo, Vinventions annuncerà una serie di altri prodotti innovativi.