

RESERVA

TECNOLOGIA GREEN LINE PER VINI DI PREGIO

Reserva è la più grande innovazione e il prodotto di punta della gamma Green Line di Nomacorc. Reserva offre tempi di invecchiamento fino a 25 anni per i vini di alta qualità, ed un'estetica e una sensazione al tatto pari al sughero naturale di alta qualità. Reserva offre prestazioni ottimali, grazie all'utilizzo della nostra tecnologia PlantCorc, basata su materiali vegetali rinnovabili e sostenibili a base di canna da zucchero e all'utilizzo di stampa ad alta risoluzione. Queste caratteristiche garantiscono design, sostenibilità e prestazioni ottimali per vini di pregio a lungo invecchiamento. Questo prodotto rivoluzionario è inoltre una chiusura che ha un'impronta di carbonio pari a zero.

Come per tutte le chiusure Nomacorc, Reserva assicura protezione e conservazione omogenee ed affidabili, minimizzando al contempo l'impatto ambientale, prevenendo il deterioramento e i rifiuti causati da difetti del vino. Reserva è riciclabile al 100% e ha un'impronta di carbonio più bassa rispetto a tappi in sughero naturale d'alta gamma.



plantCORK
TECHNOLOGY



	Reserva
Invecchiamento del vino	Fino a 25 anni
Ingresso di ossigeno per bottiglia	0,29 mg di O ₂ dopo 3 mesi 0,44 mg di O ₂ dopo 6 mesi 0,73 mg di O ₂ dopo 12 mesi 0,60 mg di O ₂ per anno, dopo il 1° anno
Classificazione Bio based	★★★
Impronta di carbonio	-1 gr di CO ₂ per tappo
Trattamento delle teste	Si
Stampa personalizzata	Si
Diametro	23,5 mm
Lunghezza	44 mm 47 mm 52 mm
Peso	5,8 g/tappo 6,2 g/tappo 6,9 g/tappo
Densità	Totale: 305 g/cm ³ Schiuma: 265 g/cm ³
Forza d'estrazione	390 N

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

*Il tasso di trasferimento dell'ossigeno è riportato in condizioni atmosferiche

**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).

Reserva


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

Il trattamento perfezionato delle teste favorisce la presenza di linee e scalfiture 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)

