



NOMACORC

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.

- Livelli d'ingresso di ossigeno più bassi rispetto al Classic+
- Privo di TCA - Nessun sapore di tappo
- Trattamento goffrato delle teste
- Smussato
- Il rivestimento esterno morbido offre una presa migliore ed è più soffice e piacevole al tatto.
- Realizzato con polimeri rinnovabili di origine vegetale
- Riciclabile



plantCORC
TECHNOLOGY



	Classic Green 23,5	Classic Green 23
Invecchiamento del vino	Fino a 5 anni	Fino a 5 anni
Ingresso di ossigeno per bottiglia	1,9 mg di O ₂ dopo 3 mesi 2,5 mg di O ₂ dopo 6 mesi 3,6 mg di O ₂ dopo 12 mesi 2,2 mg di O ₂ per anno, dopo il 1° anno	1,8 mg di O ₂ dopo 3 mesi 2,3 mg di O ₂ dopo 6 mesi 3,3 mg di O ₂ dopo 12 mesi 2 mg di O ₂ per anno, dopo il 1° anno
Classificazione Bio based	★★	★★
Impronta di carbonio	4 gr di CO ₂ per tappo	4 gr di CO ₂ per tappo
Trattamento delle teste	Goffrato	Goffrato
Stampa personalizzata	Si	Si
Diametro	23,5 mm	23 mm
Lunghezze	37 mm 43 mm	37 mm 43 mm
Pesi / cadauno	4,7 g 5,5 g	4,5 g 5,3 g
Densità	Totale: 0,290 g/cm ³ Schiuma: 0,240 g/cm ³	Totale: 0,290 g/cm ³ Schiuma: 0,240 g/cm ³
Forza d'estrazione	160 N - 400 N	160 N - 400 N

Valori medi basati su AS™, Mocon e/o metodologie di analisi interne.

*Tasso di trasferimento dell'ossigeno e 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).

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

by  VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

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)