



NOMACORC

SELECT GREEN

TECNOLOGIA GREEN LINE PER VINI FERMI DI QUALITÀ SUPERIORE

Select Green utilizza la tecnologia brevettata PlantCorc™ da Nomacorc, per offrire un tappo ecosostenibile con prestazioni di livello superiore ed un migliore controllo dell'ossigeno. Queste caratteristiche includono:

- Basso ingresso di ossigeno, ideale per vini di alta qualità con un invecchiamento fino a 15 anni
- Tre distinte percentuali d'ingresso dell'ossigeno nella bottiglia che permettono al vino di evolvere come previsto
- Gradevole effetto legno pari al sughero
- Rivestimento morbido per prestazioni costanti durante l'imbottigliamento e sensazione al tatto simile alla corteccia di sughero
- Primo tappo al mondo senza impronta di carbonio
- Realizzato con polimeri rinnovabili di origine vegetale
- Riciclabile



plantCORC
TECHNOLOGY



| | Select Green 100 | Select Green 300 | Select Green 500 |
|---|---|---|---|
| Invecchiamento del vino | Fino a 15 anni | Fino a 10 anni | Fino a 8 anni |
| Ingresso di ossigeno per bottiglia | 0,4 mg di O ₂ dopo 3 mesi 0,7 mg di O ₂ dopo 6 mesi 1,2 mg di O ₂ dopo 12 mesi 1,1 mg di O ₂ per anno, dopo il 1° anno | 1,6 mg di O ₂ dopo 3 mesi 2,1 mg di O ₂ dopo 6 mesi 2,8 mg di O ₂ dopo 12 mesi 1,1 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 3,1 mg di O ₂ dopo 12 mesi 1,7 mg di O ₂ per anno, dopo il 1° anno |
| Classificazione Bio based | ★★★ | ★★★ | ★★★ |
| Impronta di carbonio | -1 gr di CO ₂ per tappo | -1 gr di CO ₂ per tappo | -1 gr di CO ₂ per tappo |
| Trattamento delle teste | Goffrato | Goffrato | Goffrato |
| Stampa personalizzata | Si | Si | Si |
| Diametro | 24 mm | 24 mm | 23,5 mm |
| Lunghezze | 38 mm 44 mm 47 mm | 38 mm 44 mm 47 mm | 38 mm 44 mm 47 mm |
| Pesi / cadauno | 4,9 g 5,7 g 6,1 g | 4,9 g 5,7 g 6,1 g | 4,8 g 5,5 g 5,9 g |
| Forza d'estrazione | 200 N - 450 N | 200 N - 450 N | 200 N - 450 N |

Estremità smussate. Valori medi basati su metodologie di analisi interne. Disponibile nella versione imitazione legno naturale, come da immagine. Tutti i tappi Nomacorc sono riciclabili al 100% al pari degli imballaggi alimentari PEBD (polietilene a bassa densità). Possibilità di realizzare stampe personalizzate.

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)