



RESERVA SOLUCIÓN DE GREEN LINE PARA VINOS ALTA GAMA

Reserva tiene las propiedades de la categoría Nomacorc PlantCorc™ y utiliza la impresión de alta resolución para proporcionar una eficiencia, sostenibilidad y diseño óptimos para los vinos de alta gama, destinados a una larga guarda.

- El bajo aporte de oxígeno es ideal, tanto para vinos jóvenes y frescos como para tintos de calidad
- Sin TCA, sin sabor a corcho
- Mejor que el corcho natural flor, con sus imperfecciones de crecimiento
- Capa exterior más fácil de insertar y con un tacto más suave
- Fabricado a partir de polímeros renovables basados en plantas
- Reciclable



plantCORC
TECHNOLOGY



	Reserva
Aportes de oxígeno por botella	0,3 mg de O ₂ después de 3 meses 0,4 mg de O ₂ después de 6 meses 0,7 mg de O ₂ después de 12 meses 0,6 mg de O ₂ por año después del primer año
Calificación orgánica*	★★★ entre el 60-80% de base Bio
Huella de carbono	-1 g CO ₂ eq por tapón
Impresión de las cabezas	Sí
Impresión personalizada	Sí
Diámetro	23,5 mm
Longitud	44 mm 47 mm 52 mm
Peso / tapón	5,9 g 6,3 g 7 g
Densidad	Conjunto: 0,305 g/cm ³ Espuma: 0,265 g/cm ³
Fuerza de extracción	390 N

Valores medios basados en AS™, Mocon y métodos de prueba internos.
Los datos de la tasa de transferencia de oxígeno se indican en condiciones atmosféricas.
Nota sobre la fuerza de extracción: Temperatura ambiente, botellas llenas a 3 días después del taponado.
Todos los Nomacorc son reciclables con otros embalajes de alimentación de PEBD.

* Porcentaje de materias primas renovables (% biobased): <http://www.okcompost.be/en/recognising-ok-environment-logos/ok-biobased/>

PROCESO PATENTADO DE COEXTRUSIÓN

Nuestro proceso patentado de coextrusión consiste en dos fases. Primero se mezclan, funden y extruden las materias primas para crear un cilindro de espuma alargado, que forma el núcleo del tapón. A continuación, un segundo proceso de extrusión aplica una capa externa flexible, que está térmicamente unida al cilindro interno. Se fija la forma con agua fría antes de que el proceso de cortado rápido dé al tapón la longitud adecuada. La tecnología es un proceso continuo que garantiza una homogeneidad y eficacia totales en cada botella. Los productos están compuestos de un núcleo interno de espuma que posibilita unas tasas de entrada de oxígeno predecibles y definidas, así como de un material de la capa externa que garantiza extracciones y inserciones fáciles y un rendimiento sin complicaciones de la línea de embotellado.

DISTINTIVO DE CALIDAD EN LAS CABEZAS

El nuevo proceso ofrece el mejor aspecto de líneas de crecimiento y lenticelas para una imagen de calidad superior.

La uniformidad en la densidad y el tamaño de las células de los productos Nomacorc proporciona una transmisión de oxígeno homogénea y predecible.

PIEL DE TACTO SUAVE

flexible y más suave también ofrece refuerzo y protección durante el proceso de embotellado, impidiendo las pérdidas durante el embotellado o el almacenamiento.

VENTAJAS/CARACTERÍSTICAS

- La tecnología patentada de coextrusión crea tapones para vino que ofrecen una transmisión de oxígeno homogénea y predecible, eliminando así los aromas extraños debidos a la oxidación, la reducción o la influencia del corcho
- La estructura uniforme de pequeñas células del núcleo de espuma, junto con la capa elástica, ofrecen una mejor conservación que los tapones naturales, técnicos, aglomerados o de rosca
- La innovadora tecnología de fabricación produce tapones que son idénticos entre lotes, lo cual resulta en un embotellado sin problemas con una máquina de taponado tradicional
- La piel flexible patentada garantiza un sellado hermético y a largo plazo, que elimina pérdidas, roturas y deterioros
- Fabricado con materiales inertes y aprobados en el sector de la alimentación
- Mantiene la ceremonia tradicional de apertura de la botella

CALIDAD Y PRESTACIONES PROBADOS POR:

- Regularidad de tamaño de las células y la densidad de la espuma
- Homogeneidad de las dimensiones de longitud, diámetro y ovalidad
- Rendimiento mecánico en la fuerza de extracción; compresión y recuperación; goteos y fugas
- Calidad aromática y test de remojo
- Resistencia al calor
- Adhesión de la finta

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES DE CALIDAD

- ISO (International Organization for Standardization - Organización internacional de normalización)
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - Punto de Análisis peligrosos y control crítico)
- GMP (Good Manufacturing Practices - Buenas prácticas de fabricación)
- BRC-IOP (British Retail Consortium - Institute of Packaging - Consorcio minorista británico - Instituto de embalaje)

