



NOMACORC

SELECT GREEN SOLUCIÓN DE GREEN LINE PARA VINOS TRANQUILOS DE CALIDAD

Select Green utiliza la tecnología PlantCorc™ de Nomacorc para proporcionar un tapón más respetuoso con el medio ambiente, de mayor eficacia y con un control del oxígeno superior. Entre sus características de primera calidad se incluye:

- Bajo aporte de oxígeno, ideal para vinos de calidad destinados a una guarda de hasta 15 años
- Tres niveles de ingreso de oxígeno, proporcionando niveles específicos de oxigenación dentro de la botella y permitiendo que el vino se desarrolle como se desea
- Marcas de las vetas de la madera, típicas del corcho natural
- Tacto suave para un sólido rendimiento en la línea de embotellamiento y la sensación táctil de los tapones de corcho
- Primer tapón para vino del mundo con huella de carbono cero
- Fabricado a partir de polímeros renovables basados en plantas
- Reciclable



plantCORC
TECHNOLOGY



	Select Green 100	Select Green 300	Select Green 500
Conserva el vino	Hasta 15 años	Hasta 10 años	Hasta 8 años
Aportes de oxígeno por botella	0,4 mg de O ₂ después de 3 meses 0,7 mg de O ₂ después de 6 meses 1,2 mg de O ₂ después de 12 meses 1,1 mg de O ₂ por año después del primer año	1,6 mg de O ₂ después de 3 meses 2,1 mg de O ₂ después de 6 meses 2,8 mg de O ₂ después de 12 meses 1,1 mg de O ₂ por año después del primer año	1,8 mg de O ₂ después de 3 meses 2,3 mg de O ₂ después de 6 meses 3,1 mg de O ₂ después de 12 meses 1,7 mg de O ₂ por año después del primer año
Calificación orgánica	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★
Huella de carbono	-1 gr CO ₂ eq por tapón	-1 gr CO ₂ eq por tapón	-1 gr CO ₂ eq por tapón
Aspecto de las cabezas	Estampado	Estampado	Estampado
Impresión personalizada	Sí	Sí	Sí
Diámetro	24 mm	24 mm	23,5 mm
Longitud	38 mm 44 mm 47 mm	38 mm 44 mm 47 mm	38 mm 44 mm 47 mm
Peso / corcho	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
Fuerza de extracción	200 N - 450 N	200 N - 450 N	200 N - 450 N

Sólo acabado biselado. Valores medios basados en los métodos de prueba internos Disponible en color de corcho natural, como en la imagen.

Todos los tapones Nomacorc son 100% reciclables con otros envases alimentarios de PE de baja densidad. Impresión personalizada disponible.

by  VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

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 reinserciones 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 tinta

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)
- RC-IOP (British Retail Consortium – Institute of Packaging - Consorcio minorista británico - Instituto de embalaje)