



NOMACORC

RESERVA SOLUTION DE LA GAMME GREEN LINE POUR VINS DE LUXE

Reserva a les propriétés de la catégorie PlantCorc™ de Nomacorc et, grâce à un procédé d'impression à haute résolution, garantit des performances, un aspect et une durabilité optimums pour des vins très haut de gamme et de longue garde.

- Faible apport d'oxygène idéale pour les vins fragiles et frais, ainsi que pour les vins rouges hauts de gamme avec un potentiel de garde jusqu'à 25 ans
- Absence de TCA – Pas de goût de bouchon
- Présence des caractéristiques distinctes des lignes de l'écorce et imperfections naturelles d'un liège de qualité supérieure
- Peau plus attrayante, plus douce au toucher et plus facile à saisir
- Fabriqué à partir de polymères à base végétale issus de ressources renouvelables
- Recyclable



plantCORC
TECHNOLOGY



	Reserva
Conservation du vin	Jusqu'à 25 ans
Apport d'oxygène par bouteille	0,3 mg d'O ₂ après 3 mois 0,4 mg d'O ₂ après 6 mois 0,7 mg d'O ₂ après 12 mois 0,6 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année
Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte	★ ★ ★
Empreinte carbone	-1 g d'éq CO ₂ par bouchon
Traitement supérieur des miroirs	Oui
Impression personnalisable	Oui
Diamètre	23,5 mm
Longueurs	44 mm 47 mm 52 mm
Poids / bouchon	5,9 g 6,3 g 7 g
Densité	Général : 0,305 g/cm ³ Mousse : 0,265 g/cm ³
Force d'extraction	390 N

Valeurs moyennes selon AS™, Mocon, et/ou les méthodologies de test internes.

* Les données relatives aux taux de transfert de l'oxygène sont relevées en conditions atmosphériques.

** Remarque relative à la force d'extraction : Températures ambiantes, bouteilles remplies, 3 jours après fermeture.

Tous les bouchons Nomacorc sont recyclables à 100 %, comme les emballages alimentaires LDPE.

by  VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

PROCESSUS DE CO-EXTRUSION BREVETÉ

Notre procédé breveté de co-extrusion comporte deux phases. La première étape consiste à mélanger, fondre et extruder les matières premières, pour former un long cylindre de mousse qui compose le cœur du bouchon. En parallèle, un second procédé d'extrusion ajoute une peau extérieure souple qui adhère thermiquement au cœur. Les bouchons acquièrent leur diamètre définitif lors d'un passage dans un bain d'eau, avant d'être découpés à la dimension requise. Notre technologie réside en un processus continu qui assure une performance et une continuité bouteille après bouteille. Les produits sont composés d'un cœur en mousse autorisant des taux de pénétration d'oxygène définis et prévisibles, ainsi que d'une peau extérieure assurant une extraction et une réinsertion en douceur, ainsi qu'un fonctionnement de la ligne d'embouteillage sans perturbation.

TOUCHE FINALE SOIGNÉE

Le traitement supérieur des miroirs créent sur le bouchon des lignes de croissance et des lenticelles qui lui donne un aspect très esthétique.

L'uniformité de taille et de densité cellulaires des produits Nomacorc assure une perméabilité homogène et prévisible de l'oxygène.

TECHNOLOGIE DE PEAU DOUCE AU TOUCHER

La peau souple et flexible constitue également un moyen de support et de protection utile lors du processus d'embouteillage empêchant toute fuite lors de ce processus ou du stockage.

AVANTAGES/CARACTÉRISTIQUES

- Notre procédé breveté de co-extrusion permet de créer des bouchons qui assurent un transfert homogène et prévisible de l'oxygène, évitant les altérations de goût dues à des phénomènes d'oxydation prématurée, de réduction excessive ou encore de « goût de bouchon »
- La structure uniforme et la petite taille des cellules du cœur en mousse, combinées à la peau extérieure élastique, offrent des qualités de préservation que les bouchons naturels, techniques, agglomérés ou capsules à vis ne permettent pas
- Notre technologie de pointe produit des bouchons qui sont parfaitement identiques d'un lot à l'autre, ce qui permet une insertion aisée avec un équipement traditionnel de mise en bouteille
- La peau extérieure flexible assure un bouchage à long terme efficace, qui supprime les problèmes de bouteilles qui coulent et les poussières de liège
- Fabrication avec des matériaux inertes et approuvés pour le contact avec les aliments
- Préserve le rituel de débouchage de la bouteille

QUALITÉ ET PERFORMANCE TESTÉES POUR

- Régularité de la taille et de la densité des cellules qui composent le cœur en mousse
- Homogénéité des dimensions : longueur, diamètre et ovalité
- Propriétés mécaniques : forces de compression et d'extraction, retour élastique, herméticité du bouchage
- Neutralité sensorielle
- Résistance à la chaleur
- Adhésion de l'encre

CERTIFICATIONS DE QUALITÉ INTERNATIONALES

- ISO (International Organization for Standardization)
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
- GMP (Good Manufacturing Practices)
- BRC-IOP (British Retail Consortium – Institute of Packaging)

