



NOMACORC

SELECT GREEN GAMME GREEN LINE POUR LES VINS TRANQUILLES PREMIUM

Les bouchons Select Green sont basés sur la technologie PlantCorc™ de Nomacorc pour respecter l'environnement, offrir des performances optimales et permettre une gestion précise de l'oxygène.

- Faible apport d'oxygène idéal pour les vins haut de gamme avec un potentiel de garde jusqu'à 15 ans
- Gamme d'apports d'oxygène procurant trois niveaux d'oxygène distincts dans la bouteille, afin de favoriser l'évolution attendue du vin
- Absence de TCA – Pas de goût de bouchon
- Marques distinctes du grain du bois comme pour le liège naturel
- Peau au toucher semblable à celui des bouchons en liège de haute qualité et assurant des performances d'embouteillage optimales
- Premier bouchon au monde à empreinte carbone neutre
- Fabriqué à partir de polymères à base végétale issus de ressources renouvelables
- Recyclable



plantCORC
TECHNOLOGY



	Select Green 100	Select Green 300	Select Green 500
Conservation du vin	Jusqu'à 15 ans	Jusqu'à 10 ans	Jusqu'à 8 ans
Apport d'oxygène par bouteille	0,4 mg d'O ₂ après 3 mois 0,7 mg d'O ₂ après 6 mois 1,2 mg d'O ₂ après 12 mois 1,1 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	1,6 mg d'O ₂ après 3 mois 2,1 mg d'O ₂ après 6 mois 2,8 mg d'O ₂ après 12 mois 1,1 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	1,8 mg d'O ₂ après 3 mois 2,3 mg d'O ₂ après 6 mois 3,1 mg d'O ₂ après 12 mois 1,7 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année
Certificat OK biobased*	★★★ entre 60% et 80% biobased	★★★ entre 60% et 80% biobased	★★★ entre 60% et 80% biobased
Empreinte carbone	-1 g d'éq CO ₂ par bouchon	-1 g d'éq CO ₂ par bouchon	-1 g d'éq CO ₂ par bouchon
Traitement supérieur des miroirs	Embossé	Embossé	Embossé
Impression personnalisable	Oui	Oui	Oui
Diamètre	24 mm	24 mm	23,5 mm
Longueurs	38 mm 44 mm 47 mm	38 mm 44 mm 47 mm	38 mm 44 mm 47 mm
Poids / bouchon	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
Force d'extraction	200 N - 450 N	200 N - 450 N	200 N - 450 N

Finition chanfreinée uniquement.

Valeurs moyennes sur base de méthodologies d'essais en interne. Disponible en teinte bois naturel, comme illustré.

Tous les bouchons Nomacorc sont recyclables avec les autres emballages alimentaires LDPE.

Possibilité d'impression personnalisée.

* Certification basée sur le taux en matières premières renouvelables constaté (% biobased): <http://www.okcompost.be/fr/les-logos-okenvironnement/ok-biobased/>

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
- Qualités sensorielles : concentration des arômes et essais de trempage
- 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)