

NOMACORC

Classic Blue



synthetik

Blue Line | Recycled-based

Die weltweit erste kreislaufwirtschaftsfähige Verschlusslösung für Premiumweine. Classic Blue ist zu 50% aus recyceltem Material hergestellt, beeindruckt durch seine Optik und Haptik und bietet dabei perfekten Schutz für empfindliche Weine

ERSTKLASSIGE LEISTUNGSMERKMALE SIND:



Hergestellt aus recyceltem Plastik.



Unterschiedliche und kontrollierte Sauerstoffeinträge, die dem Winzer die Kontrolle über die Sauerstoffmenge in der Flasche ermöglichen, damit sich der Wein wie beabsichtigt entwickelt



Hochwertige Anmutung



Kein TCA und kleberfrei



- Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Sicherheitsnormen
- Zuverlässiges Abfüllverhalten
- Einfaches Öffnen und Wiederverschließen
- Keine zusätzliche Belastung der Umwelt weltweit durch zusätzlichen Plastik. Für jede von Classic Blue verwendete Tonne Plastik wird die Umwelt um die gleiche Menge dauerhaft entlastet



	Classic Blue
Sauerstoffeintrag pro Flasche	1,8 mg O ₂ nach 3 Monaten 2,3 mg O ₂ nach 6 Monaten 3,1 mg O ₂ nach 12 Monaten 1.7 mg O ₂ pro Jahr, nach dem erstem Jahr
„ISCC+“-Zertifikat	ISCC+
Hochwertige Endverarbeitung	Prägedruck
Individueller Kundenaufdruck	Ja
Durchmesser	23 mm
Längen	37 mm 43 mm
Gewichte / Korke	4,6 g 5,4 g
Auszugskraft	200 N - 450 N

Nur mit gerändelten Kanten erhältlich
Durchschnittswerte basierend auf internen Testmethoden. Erhältlich in der Naturkorkfarbe, wie abgebildet.
Alle NOMACORC-Verschlüsse sind mit anderen LDPE-Lebensmittelverpackungen recycelbar
Individueller Druck nach Kundenvorgaben möglich.



Patentierter Koextrusionsprozess

Unser patentierter Koextrusionsprozess ist zweistufig. Zunächst werden die Rohmaterialien miteinander vermischt, geschmolzen und zu einem langen, zylinderförmigen Strang extrudiert, der den Kern des Verschlusses bildet. In einem zweiten Extrusionsprozess erhält dieser Strang dann eine flexible Außenhaut, die mit dem Kern thermisch verbunden wird. Nach der Stabilisierung im Abkühlbad schneidet der Hochgeschwindigkeits-Cutter diesen Strang schließlich in Korken der gewünschten Länge. Unsere Technologie ist ein kontinuierlicher Prozess, der die Einheitlichkeit und Leistung von Flasche zu Flasche vollständig sicherstellt. Die Produkte bestehen aus einem inneren Schaumkern, der einen berechenbaren und festen Sauerstoffeintrag ermöglicht, und einer Außenhaut, die eine reibungslose Entkorkung, einen einwandfreien Wiederverschluss und eine problemlose Abfüllung gewährleistet.

Keine Umweltbelastung durch zusätzlichen Plastikabfall

Keine zusätzliche Belastung der Umwelt weltweit durch zusätzlichen Plastik. Für jede von Classic Blue verwendete Tonne Plastik wird die Umwelt um die gleiche Menge dauerhaft entlastet.

Hochwertige Spiegelgestaltung

Die eingepprägten Wachstumslinien und Korkporen verleihen dem Korken eine hochwertige Premiumoptik. Die Gleichmäßigkeit der Zellgröße und -dichte von NOMACORC-Produkten gewährleistet eine konsistente und berechenbare Sauerstoffdurchlässigkeit.

Weiche Außenhaut

Die weiche, flexible Außenhaut schützt und unterstützt während der Abfüllung und ist griffiger dank einer weicheren, ansprechenderen Haptik.



Vorteile/Merkmale

- Die patentierte Koextrusionstechnologie produziert Weinverschlüsse, die eine konsistente, berechenbare Sauerstoffdurchlässigkeit bieten.
- Schließt Fehleraromen infolge von Oxidation, Reduktion oder Korkton aus.
- Die gleichmäßige, feine Zellstruktur des geschäumten Kerns bietet in Verbindung mit der elastischen Außenhaut eine präzisere Konservierungsleistung, als dies bei natürlichen, technischen, agglomerierten Korken oder Schraubverschlüssen der Fall ist.
- Die Produktionstechnologie, die dem neuesten Stand der Technik entspricht, sorgt für identische Chargen, die eine reibungslose Abfüllung in Anlagen mit traditionellen Verkorkungsvorrichtungen gewährleisten.
- Die patentierte, flexible Außenhaut gewährleistet beste Abdichteigenschaften des Flaschenhalses und eliminiert das Risiko von Leckagen und Korkbruch oder -krümeln.
- Hergestellt aus inerten, für den Lebensmittelbereich zugelassenen Materialien.
- Bewahrt die Tradition des Entkorkens.

Qualität/Performance getestet auf

- Gleichmäßige Größe und Dichte der Zellen, die den Schaumkern bilden
- Einheitlichkeit der Maße: Länge, Durchmesser und Ovalität
- Mechanische Merkmale: Kompressions- und Aufziehkraften, Rückstellung, Verschlussdichte
- Sensorische Eigenschaften
- Hitzebeständigkeit
- Druckfarbenhaftung

Internationale Qualitätszertifikate

- ISCC+
- GMP (Good Manufacturing Practice - Gute Herstellungspraxis)
- BRC-IOP (British Retail Consortium – Institute of Packaging – Wirtschaftsverband der britischen Einzelhandelsunternehmen – Institut für Verpackung)