VINVENTIONS

NOMACORC
Classic Green

tappi sintetici Green Line | Bio-based



La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio per vini di fascia media e superiore

Prodotta con polimeri rinnovabili di origine vegetale derivati dalla canna da zucchero, Classic Green offre un'estetica naturale e delle prestazioni ottimali per la conservazione dei vini fermi di qualità.

LE CARATTERISTICHE PREMIUM INCLUDONO:

- Riciclabile, prodotto con polimeri rinnovabili di origine vegetale
- Zero impronta di carbonio
- Privo di TCA e di difetti
- Ingresso di ossigeno controllato
- Estetica di alta qualità

+

- Affidabilità di imbottigliamento
- Facilità di estrazione e reinserimento

	Classic Green
Ingresso di ossigeno per bottiglia	1,8 mg di O_2 dopo 3 mesi 2,3 mg di O_2 dopo 6 mesi 3,1 mg di O_2 dopo 12 mesi 1,7 mg di O_2 per anno, dopo il 1° anno
Regolarità dell'apporto di ossigeno (OVR*)	6 %
Impronta di carbonio**	-0,7 g di CO_2 per tappo
Trattamento delle teste	Goffrato
Stampa personalizzata	Si
Diametro	23 mm
Lunghezze	37 mm | 43 mm
Peso / chiusura	4,6 g | 5,4 g
Forza d'estrazione	200 N - 450 N

**OVR (Oxygen Variation Rate): coefficiente di variazione dell'apporto di ossigeno. Più il valore è basso, più l'apporto di ossigeno è simile da un tappo all'altro.*
*** Conforme alla norma ISO 14067*



Processo di co-estrusione brevettato

Il nostro processo di co-estrusione brevettato consiste in due fasi. Nella prima, le materie prime sono miscelate, fuse ed estruse per creare un lungo cilindro in schiuma che forma il nucleo della chiusura. Successivamente, un altro processo di estrusione applica un rivestimento esterno, che viene termicamente saldato al cilindro interno. La forma è stabilizzata in acqua di raffreddamento, prima che la fase di taglio ad alta velocità dia la lunghezza giusta alle chiusure. La nostra tecnologia è un processo continuo che assicura omogeneità e prestazioni bottiglia dopo bottiglia. Le chiusure consistono in un nucleo interno in schiuma che permette tassi di ingresso dell'ossigeno definiti, ed un rivestimento esterno che garantisce una facile estrazione ed un agevole re-inserimento.

Caratteristica di qualità

Il trattamento perfezionato delle teste favorisce la presenza di linee e scalfiture per offrire un'estetica di qualità superiore.

L'uniformità della dimensione delle celle e della densità nei prodotti NOMACORC assicura il passaggio omogeneo e costante dell'ossigeno.

Tecnologia che conferisce morbidezza al tatto

Il rivestimento più morbido e flessibile offre inoltre supporto e protezione durante il processo di imbottigliamento, assicurando che non vi siano perdite durante l'imbottigliamento o lo stoccaggio.

Benefici/caratteristiche

- La tecnologia brevettata di co-estrusione crea tappi sintetici che forniscono un passaggio dell'ossigeno prevedibile e omogeneo, eliminando gusti sgradevoli provocati da ossidazione, riduzione o sentore di tappo
- La struttura cellulare uniforme del nucleo in schiuma, assieme al rivestimento elastico, offre prestazioni di conservazione più precise di quella delle chiusure naturali, tecniche, in agglomerato o dei tappi a vite
- La tecnologia di produzione all'avanguardia realizza chiusure che sono identiche da lotto a lotto, con il risultato di avere un imbottigliamento esente da problemi, utilizzando le attuali apparecchiature di tappatura
- Il rivestimento flessibile brevettato assicura una chiusura efficace e a lungo termine, eliminando perdite, rotture e sbriciolamenti
- Utilizzo di materiali inerti approvati dal settore alimentare
- Mantiene il tradizionale gesto di apertura della bottiglia

Qualità/prestazioni testate per

- dimensione e densità uniformi del nucleo in schiuma
- Omogeneità di lunghezza, diametro e ovalità
- Proprietà meccaniche: forze di compressione ed estrazione, ritorno elastico, tenuta stagna della chiusura
- Neutralità sensoriale
- Resistenza al calore
- Adesione dell'inchiostro

Certificazioni internazionali di qualità

- HACCP (Analisi dei rischi e controllo dei punti critici)
- NBF (Norme di buona fabbricazione)
- BRC-Packaging (British Retail Consortium – Institute of Packaging)