

NOMACORC

Reserva



synthetisch

Green Line | Bio-based

Der weltweit erste kohlenstoffneutrale Verschluss für Luxusweine

Reserva ist dank einzigartigem Design und unerreichter Ergebnisse die Verschlusslösung schlechthin.

ERSTKLASSIGE LEISTUNGSMERKMALE SIND:



Recyclierbar und hergestellt aus pflanzenbasierten Polymeren mit entsprechendem CO²-neutralem Fußabdruck



Kein TCA und kleberfrei



Niedrige Sauerstoffzufuhr, ideal für empfindliche und spritzige Weine, aber auch für hochwertige Rotweine



Erkennbare Maserungen eines weichen Naturkorkens und natürliche Unvollkommenheiten mit hochauflösenden Druckvorrichtungen



- Die Produktlinie wird erweitert, um angesichts verschiedener Rebsorten und Arten der Weinherstellung mit den Modellen Reserva 300 und Reserva 500 ein noch größeres Spektrum der Weinentwicklung zu ermöglichen.
- Die hochverarbeitete, weich anfühlende Oberfläche ist griffig und besitzt eine ansprechendere Haptik.

	Reserva
Sauerstoffeintrag pro Flasche	0,3 mg O ₂ nach 3 Monaten 0,4 mg O ₂ nach 6 Monaten 0,7 mg O ₂ nach 12 Monaten 0,6 mg O ₂ pro Jahr, nach dem erstem Jahr
Kohlenstoffbilanz**	-0,9 g CO ₂ eq pro Verschluss
Hochwertige Endverarbeitung	Tampondruck
Individueller Kundenaufdruck	Ja
Durchmesser	24 mm
Längen	38 mm 44 mm 47 mm 50 mm
Gewichte / Korken	5,9 g 6,3 g 7 g
Auszugskraft	200 N - 450 N



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.

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, anspruchsvolleren 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
- Druckfarbhaftung

Internationale Qualitätszertifikate

- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – Gefährdungsanalyse und kritische Kontrollpunkte)
- GMP (Good Manufacturing Practice - Gute Herstellungspraxis)
- BRC-IOP (British Retail Consortium – Institute of Packaging – Wirtschaftsverband der britischen Einzelhandelsunternehmen – Institut für Verpackung)