

NOMACORC

Reserva

tappi sintetici Green Line | Bio-based



La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio per i vini di pregio

NOMACORC Reserva offre l'armonia perfetta tra eleganza, prestazioni e responsabilità ambientale.

LE CARATTERISTICHE PREMIUM INCLUDONO:



Riciclabile, prodotto con polimeri rinnovabili di origine vegetale



Zero impronta di carbonio



Privo di TCA e di difetti



Basso ingresso di ossigeno, ideale per vini delicati e freschi, e per vini rossi di alta qualità



- Linea estesa per includere Reserva 300 e Reserva 500 per una più ampia gamma di evoluzione del vino adatta a diversi vitigni e stili di vinificazione
- Imperfezioni naturali e caratteristiche distintive paragonabili al tappo naturale qualità Flor

	Reserva
Ingresso di ossigeno per bottiglia	0,3 mg di O ₂ dopo 3 mesi 0,4 mg di O ₂ dopo 6 mesi 0,7 mg di O ₂ dopo 12 mesi 0,6 mg di O ₂ all'anno, dopo il 1° anno
Impronta di carbonio**	-0,9 g di CO ₂ per tappo
Trattamento delle teste	Pad Printing
Stampa personalizzata	Sì
Diametro	24 mm
Lunghezza	44 mm 47 mm 50 mm
Peso / tappo	5,9 g 6,3 g 7 g
Forza d'estrazione	200 N - 450 N



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)