VINVENTIONS

NOMACORC
Select Blue

sintético Blue Line| Recycled-based | 100 | 300 | 500



La primera solución de cierre circular del mundo para vinos Premium. Fabricado al 50% con materiales reciclados, para vinos Super Premium

Fabricado con 50% de materiales reciclados, la gama Select Blue integra tecnología propia, ofreciendo una gama de 3 cierres diferentes con su propio aporte de oxígeno controlado y homogéneo. Esto permite una perfecta gestión de la vida útil del vino, respetando plenamente las intenciones del productor.

SUS CARACTERÍSTICAS PREMIUM INCLUYEN:

- Reciclable y fabricado con 50% de materiales reciclados
- Sin TCA y sin defectos
- Aporte de oxígeno distintivo y controlado, que proporciona al productor un control de los niveles de oxígeno permitidos en la botella, con el fin de que el vino se desarrolle como se desea
- Estética de alta gama

+

- Cumple con las normas de seguridad alimentaria
- Cero Plástico en la Naturaleza: certificación que demuestra que no se añade plástico al equilibrio mundial

	Select Blue 100	Select Blue 300	Select Blue 500
Aporte de oxígeno por botella	0,4 mg de O_2 después de 3 meses 0,7 mg de O_2 después de 6 meses 1,2 mg de O_2 después de 12 meses 1,1 mg de O_2 al año después del primer año	1,6 mg de O_2 después de 3 meses 2,1 mg de O_2 después de 6 meses 2,8 mg de O_2 después de 12 meses 1,1 mg de O_2 al año después del primer año	1,8 mg de O_2 después de 3 meses 2,3 mg de O_2 después de 6 meses 3,1 mg de O_2 después de 12 meses 1,7 mg de O_2 al año después del primer año
Regularidad del aporte de oxígeno (OVR*)	6 %		
Certificado ISCC+	ISCC+		
Acabado de alta calidad	Estampado		
Impresión personalizada	Sí		
Diámetros	24 mm		
Longitudes	38mm | 44 mm | 47 mm		
Peso / Cierre	4.9 g | 5.7 g | 6.1 g		4.8 g | 5.5 g | 5.9 g
Fuerza de extracción	200 N - 450 N		
Fecha de Consumo Preferente	6 meses	12 meses	

**OVR (Oxygen Variation Rate): coeficiente de variación del aporte de oxígeno. Cuanto más bajo es el valor, más similar es el aporte de oxígeno de un tapón a otro.*



Proceso de coextrusión patentado

Nuestro proceso de coextrusión patentado consiste en dos fases. En primer lugar, las materias primas se mezclan, funden y extruyen para crear un cilindro de espuma alargado que forma el núcleo del tapón. A continuación, un segundo proceso de extrusión aplica una capa externa flexible que se une térmicamente al cilindro interno. Se fija la forma con agua fría antes de que el proceso de cortado rápido dé al cierre la longitud correspondiente. La tecnología que usamos es un proceso continuo que garantiza homogeneidad y eficacia totales en cada botella. Los productos están compuestos de un núcleo interno de espuma que posibilita un aporte de oxígeno predecible y definido, así como de un material en la capa externa que garantiza una fácil extracción y reinserción, y un proceso de embotellado sin complicaciones.

Acabados de alta calidad

El estampado simula vetas de madera y lenticelas para un resultado superior.

La uniformidad en la densidad y el tamaño de las células de los productos NOMACORC proporciona una transmisión de oxígeno homogénea y predecible.

Capa externa de tacto suave

La capa externa, más flexible y suave, también favorece un proceso óptimo de embotellado y resulta más fácil de agarrar, con un tacto más atractivo y suave.

Ventajas / características

- La tecnología de coextrusión patentada crea cierres para vino que ofrecen una transmisión de oxígeno homogénea y predecible
- Elimina los aromas extraños debidos a la oxidación, la reducción o la contaminación del corcho
- La estructura uniforme de pequeñas células del núcleo de espuma, junto con la capa externa flexible, ofrecen una mejor conservación que los tapones naturales, técnicos, aglomerados o de rosca
- Nuestra innovadora tecnología de fabricación produce cierres idénticos entre lotes
- Embotellado sin complicaciones con una maquina de taponado tradicional
- La capa externa flexible está patentada y garantiza un sellado hermético que, a largo plazo, elimina pérdidas, roturas y deterioros
- Fabricado con materiales inertes y aprobados en el sector de la alimentación
- Mantiene la ceremonia tradicional de apertura de la botella

Calidad y prestaciones probadas por:

- Regularidad de tamaño de las células y densidad de la espuma
- Homogeneidad de las dimensiones de longitud, diámetro y ovalidad
- Rendimiento mecánico en la fuerza de extracción
- Compresión y recuperación; goteos y fugas
- Neutralidad sensorial
- Resistente al calor
- Adhesión de la tinta

Certificaciones internacionales de calidad

- ISCC+
- GMP (Buenas Prácticas de Fabricación)
- BRC-IOP (British Retail Consortium-Institute of Packaging-Consorcio minorista británico-Instituto de embalaje)