

# NOMACORC

## Select Blue

tappi sintetici Blue Line | 100 | 300 | 500



La prima soluzione di chiusura circolare al mondo, composta al 50% da materiali riciclati, per vini fermi di qualità superiore

Composta al 50% da materiali riciclati, Select Blue impiega una tecnologia esclusiva per offrire ben 3 diverse chiusure, ciascuna con il proprio controllato e omogeneo apporto d'ossigeno. Una perfetta gestione della conservazione del vino consente di aderire alla volontà del viticoltore.

### LE CARATTERISTICHE PREMIUM INCLUDONO:



Riciclabile, composto al 50% da materiali riciclati



Esente da TCA e da altri difetti



Distinti livelli d'apporto dell'ossigeno che aiutano il viticoltore a controllare i livelli d'ossigeno in bottiglia affinché il vino si sviluppi come previsto



Rifinitura gofrata di qualità superiore



Rispetto delle normative in materia di sicurezza alimentare

Nessuna plastica viene aggiunta al bilancio globale. Per ogni tonnellata di plastica utilizzata dal Select Blue, una quantità equivalente viene definitivamente rimossa dall'ambiente.



	Select Blue 100	Select Blue 300	Select Blue 500
<b>Ingresso di ossigeno per bottiglia</b>	0,4 mg O <sub>2</sub> dopo 3 mesi 0,7 mg O <sub>2</sub> dopo 6 mesi 1,2 mg O <sub>2</sub> dopo 12 mesi 1,1 mg O <sub>2</sub> / anno dopo il 1° anno	1,6 mg O <sub>2</sub> dopo 3 mesi 2,1 mg O <sub>2</sub> dopo 6 mesi 2,8 mg O <sub>2</sub> dopo 12 mesi 1,1 mg O <sub>2</sub> / anno dopo il 1° anno	1,8 mg O <sub>2</sub> dopo 3 mesi 2,3 mg O <sub>2</sub> dopo 6 mesi 3,1 mg O <sub>2</sub> dopo 12 mesi 1,7 mg O <sub>2</sub> / anno dopo il 1° anno
<b>Certificazione</b>	ISCC+	ISCC+	ISCC+
<b>Finitura</b>	Goffratura	Goffratura	Goffratura
<b>Stampa personalizzata</b>	Sì	Sì	Sì
<b>Diametro</b>	24 mm	24 mm	24 mm
<b>Lunghezze</b>	38mm   44 mm   47 mm	38mm   44 mm   47 mm	38mm   44 mm   47 mm
<b>Peso/chiusura</b>	4,9 g   5,7 g   6,1 g	4,9 g   5,7 g   6,1 g	4,8 g   5,5 g   5,9 g
<b>Forza di estrazione</b>	200 N - 450 N	200 N - 450 N	200 N - 450 N



## Processo di coestrusione brevettato

Il nostro procedimento di coestrusione brevettato consiste in due fasi. Nella prima, le materie prime sono mischiate, fuse ed estruse per creare un lungo cilindro in schiuma che forma il nucleo del tappo. Poi, 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 ai tappi. La nostra tecnologia è un processo continuo che assicura omogeneità e qualità costante. Le chiusure consistono in un nucleo interno in schiuma che consente livelli uniformi di apporto d'ossigeno ed un rivestimento esterno che facilita l'estrazione, il reinserimento e l'imbottigliamento.

## Zero plastica in natura

Nessuna plastica viene aggiunta all'ecosistema mondiale. Per ogni tonnellata di plastica usata dal Classic Blue, una pari quantità è rimossa per sempre dall'ambiente.

## Finiture di qualità

Le finiture goffrate evidenziano la presenza di linee di crescita e lenticelle per un look 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 l'imbottigliamento ed è più gradevole e attraente al tatto.



## Benefici/caratteristiche

- La tecnologia brevettata di coestrusione crea tappi con un passaggio di ossigeno costante e omogeneo
- Eliminazione di gusti sgradevoli dovuti a ossidazione, riduzione o sapore di tappo
- La struttura cellulare uniforme del nucleo in schiuma, unita al rivestimento elastico, conserva più accuratamente di quella delle chiusure naturali, tecniche, in agglomerato o dei tappi a vite
- L'avanzata tecnologia di produzione realizza chiusure identiche per ogni lotto
- Imbottigliamento agevole, grazie a macchinari di tappatura tradizionali
- Il rivestimento flessibile brevettato assicura una chiusura efficace e duratura, senza perdite, rotture o sbriciolamenti
- Prodotto con materiali inerti approvati dal settore alimentare
- Preserva la tradizionale cerimonia di apertura della bottiglia

## Qualità/prestazioni testate per

- Dimensione e densità uniformi del nucleo in schiuma
- Omogeneità di lunghezza, diametro e ovalità
- Prestazione meccanica nella forza d'estrazione, compressione e recupero, spruzzata del vino e perdita
- Neutralità sensoriale
- Resistenza al calore
- Adesione dell'inchiostro
- Si raccomanda di utilizzare entro 12 mesi dalla data di produzione, eccetto per il Select 100: 6 mesi.

## Certificazioni internazionali di qualità

- ISCC+
- GMP (Good Manufacturing Practices - Buone prassi di fabbricazione)
- BRC-Packaging (British Retail Consortium – Institute of Packaging – Consorzio delle imprese di vendita al dettaglio del Regno Unito – Istituto Imballaggio)