VINVENTIONS

NOMACORC
Select Green

sintético Green Line | Bio-based | 60 | 100 | 300 | 500



El primer cierre del mundo con Huella de Carbono Cero para vinos Super Premium

Select Green utiliza la tecnología exclusiva de NOMACORC para ofrecer una gama de 4 cierres diferentes con su propio aporte de oxígeno controlado y homogéneo. Ello permite una perfecta gestión de la vida útil del vino, afín de respetar mejor la intención del enólogo.

SUS CARACTERÍSTICAS PREMIUM INCLUYEN:

- Reciclable
- Primer cierre para vino del mundo con Huella de Carbono Cero
- Aporte de oxígeno distintivo y controlado
- Diseño Super Premium
- Sin TCA y sin defectos

+

- Propiedades únicas de sostenibilidad
- Cuatro niveles de transmisión de oxígeno, que permiten al enólogo controlar los niveles de oxígeno autorizados en la botella, con el fin de que el vino se desarrolle como se desea

	Select Green 60	Select Green 100	Select Green 300	Select Green 500
Aportes de oxígeno por botella	0,3 mg de O_2 después de 3 meses 0,4 mg de O_2 después de 6 meses 0,7 mg de O_2 después de 12 meses 0,6 mg de O_2 por año después del primer año	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 por 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 por 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 por año después del primer año
Regularidad del aporte de oxígeno (OVR*)	6 %			
Huella de carbono**	-1 g CO2eq por tapón		-1,3 g CO2eq por tapón	
Acabado de alta calidad	Estampado			
Impresión personalizada	Sí			
Diámetro	24 mm			
Longitudes	44 mm | 47 mm	38mm | 44 mm | 47 mm		
Peso / Cierre	5,7 g | 6,1g	4,9 g | 5,7 g | 6,1g		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.*
*** Siguiendo la norma ISO 14067*



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.

Cero plástico en la naturaleza

No se añade plástico al equilibrio mundial. Por cada tonelada de plástico que utiliza el Classic Blue, se elimina permanentemente del medio ambiente una cantidad igual.

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.

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

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