VINVENTIONS

NOMACORC
Select Green

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



Le premier et unique bouchon au monde à empreinte carbone nette neutre pour les vins super premium

Select Green utilise une technologie exclusive pour proposer une gamme de quatre perméabilités différentes, chacune offrant une gestion contrôlée et constante de l'apport d'oxygène. Cela permet une gestion parfaite de la durée de conservation du vin pour mieux respecter l'intention du vigneron.

LES FONCTIONNALITÉS PREMIUM INCLUENT :

- Recyclable
- Premier bouchon au monde à empreinte carbone nette neutre
- Apports d'oxygène distincts et contrôlés
- Esthétique haut de gramme
- Absence de TCA et de défaut

+

- Propriétés de durabilité uniques
- Gamme d'apports d'oxygène procurant quatre niveaux d'oxygène distincts dans la bouteille, afin de favoriser l'évolution attendue du vin

	Select Green 60	Select Green 100	Select Green 300	Select Green 500
Apport d'oxygène par bouteille	0,3 mg d'O_2 après 3 mois 0,4 mg d'O_2 après 6 mois 0,7 mg d'O_2 après 12 mois 0,6 mg d'O_2 par an, après la 1re année	0,4 mg d'O_2 après 3 mois 0,7 mg d'O_2 après 6 mois 1,2 mg d'O_2 après 12 mois 1,1 mg d'O_2 par an, après la 1re année	1,6 mg d'O_2 après 3 mois 2,1 mg d'O_2 après 6 mois 2,8 mg d'O_2 après 12 mois 1,1 mg d'O_2 par an, après la 1re année	1,8 mg d'O_2 après 3 mois 2,3 mg d'O_2 après 6 mois 3,1 mg d'O_2 après 12 mois 1,7 mg d'O_2 par an, après la 1re année
Régularité de l'apport d'oxygène (OVR*)	6 %			
Empreinte carbone**	-1 g CO_2eq par bouchon		-1.3 g CO_2eq par bouchon	
Traitement supérieur des miroirs	Embossé			
Impression personnalisable	Oui			
Diamètre	24 mm			
Longueurs	44 mm | 47 mm	38mm | 44 mm | 47 mm		
Poids / bouchon	5,7 g | 6,1 g	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
Force d'extraction	200 N - 450 N			
Date Limite d'Utilisation Optimale	6 mois		12 mois	

**OVR (Oxygen Variation Rate) : coefficient de variation de l'apport d'oxygène. Plus la valeur est basse, plus l'apport d'oxygène est proche d'un bouchon à l'autre.*
Les bouchons Classic Green sont chanfreinés et embossés
***Valeurs moyennes selon ASTM, Mocon, et/ou les méthodologies de test internes.*



Processus de co-extrusion breveté

Notre procédé breveté de co-extrusion comporte deux phases. La première étape consiste à mélanger, fondre et extruder les matières premières, pour former un long cylindre de mousse qui compose le cœur du bouchon. En parallèle, un second procédé d'extrusion ajoute une peau extérieure souple qui adhère thermiquement au cœur. Les bouchons acquièrent leur diamètre définitif lors d'un passage dans un bain d'eau, avant d'être découpés à la dimension requise. Notre technologie réside en un processus continu qui assure une performance et une continuité bouteille après bouteille. Les produits sont composés d'un cœur en mousse autorisant des taux de pénétration d'oxygène définis et prévisibles, ainsi que d'une peau extérieure assurant une extraction et une réinsertion en douceur, ainsi qu'un fonctionnement de la ligne d'embouteillage sans perturbation.

Touche finale soignée

Le traitement supérieur des miroirs créent sur le bouchon des lignes de croissance et des lenticelles qui lui donne un aspect très esthétique.

L'uniformité de taille et de densité cellulaires des produits NOMACORC assure une perméabilité homogène et prévisible de l'oxygène.

Technologie de peau douce au toucher

La peau souple et flexible constitue également un moyen de support et de protection utile lors du processus d'embouteillage empêchant toute fuite lors de ce processus ou du stockage.

Avantages/caractéristiques

- Notre procédé breveté de co-extrusion permet de créer des bouchons qui assurent un transfert homogène
- et prévisible de l'oxygène, évitant les altérations de goût dues à des phénomènes d'oxydation prématurée, de réduction excessive ou encore de « goût de bouchon »
- La structure uniforme et la petite taille des cellules du cœur en mousse, combinées à la peau extérieure élastique, offrent des qualités de préservation que les bouchons naturels, techniques, agglomérés ou capsules à vis ne permettent pas
- Notre technologie de pointe produit des bouchons qui sont parfaitement identiques d'un lot à l'autre, ce qui permet une insertion aisée avec un équipement traditionnel de mise en bouteille
- La peau extérieure flexible assure un bouchage à long terme efficace, qui supPRIME les problèmes de bouteilles qui coulent et les poussières de liège
- Fabrication avec des matériaux inertes et approuvés pour le contact avec les aliments
- Préserve le rituel de débouchage de la bouteille

Qualité et performance testées pour

- Régularité de la taille et de la densité des cellules qui composent le cœur en mousse
- Homogénéité des dimensions : longueur, diamètre et ovalité
- Propriétés mécaniques : forces de compression et d'extraction, retour élastique, herméticité du bouchage
- Neutralité sensorielle
- Résistance à la chaleur
- Adhésion de l'encre

Certifications de qualité internationales

- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
- GMP (Good Manufacturing Practices)
- BRC-IOP (British Retail Consortium – Institute of Packaging)