

NOMACORC Select Green

tappi sintetici | Green Line | Bio-based | 60 | 100 | 300 | 500



La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio per vini fermi di qualità superiore

Select Green utilizza la tecnologia brevettata di NOMACORC per offrire una gamma di 4 chiusure, ciascuna con un ingresso controllato ed costante di ossigeno diverso. Una gamma che permette ad ogni vignaiolo di gestire l'evoluzione del vino in bottiglia come previsto.

LE CARATTERISTICHE PREMIUM INCLUDONO:



- Caratteristiche di sostenibilità uniche
- Quattro distinte percentuali d'ingresso dell'ossigeno nella bottiglia che permettono al vino di evolvere come previsto



Riciclabile, prodotto con polimeri rinnovabili di origine vegetale



Primo tappo al mondo senza impronta di carbonio



Ingresso di O₂ distinto e controllato



Gradevole effetto legno pari al sughero



Privo di TCA e da altri difetti

	Select Green 60	Select Green 100	Select Green 300	Select Green 500
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 per anno, dopo il 1° anno	0,4 mg di O ₂ dopo 3 mesi 0,7 mg di O ₂ dopo 6 mesi 1,2 mg di O ₂ dopo 12 mesi 1,1 mg di O ₂ per anno, dopo il 1° anno	1,6 mg di O ₂ dopo 3 mesi 2,1 mg di O ₂ dopo 6 mesi 2,8 mg di O ₂ dopo 12 mesi 1,1 mg di O ₂ per anno, dopo il 1° anno	1,8 mg di O ₂ dopo 3 mesi 2,3 mg di O ₂ dopo 6 mesi 3,1 mg di O ₂ dopo 12 mesi 1,7 mg di O ₂ per anno, dopo il 1° anno
Impronta di carbonio**	-1g di CO ₂ per tappo	-1g di CO ₂ per tappo	-1,3 g di CO ₂ per tappo	-1,3 g di CO ₂ per tappo
Trattamento delle teste	Goffrato	Goffrato	Goffrato	Goffrato
Stampa personalizzata	Si	Si	Si	Si
Diametro	24 mm	24 mm	24 mm	24 mm
Lunghezze	44 mm 47 mm	38mm 44 mm 47 mm	38mm 44 mm 47 mm	38mm 44 mm 47 mm
Peso / tappo	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
Forza d'estrazione	200 N - 450 N	200 N - 450 N	200 N - 450 N	200 N - 450 N

Estremità smussate.

Valori medi basati su metodologie di analisi interne.



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
- Si raccomanda di utilizzare entro 12 mesi dalla data di produzione, eccetto per il Select 100: 6 mesi.

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)