

# NOMACORC Pops

synthetic

Green Line | biobased



## La revolución de NOMACORC para vinos espumosos

Basándose en la rigurosa calidad de los tapones NOMACORC, Pops ofrece al mundo del vino espumosos la misma neutralidad sensorial, el mismo control de la transferencia de oxígeno, al igual que un respeto por el medio ambiente, único. Pops garantiza mantener intacta de la calidad del vino, desde el "pop" al abrir la botella, hasta la última gota.

### LAS CARACTERÍSTICAS PREMIUM INCLUYEN:



Neutralidad sensorial incomparable



Huella de carbono neto cero



Reciclable



Transferencia de oxígeno controlada



Excelentes prestaciones mecánicas



- Sin TCA, ni sabor a corcho ni defectos asociados al corcho
- Buena protección de la presión del CO<sub>2</sub> a lo largo del tiempo
- Sin variación de botella a botella
- Diseño 2+0 e impresión personalizada
- Sin roturas ni despegado de discos

|                                       | Pops                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aportes de oxígeno por botella</b> | 1,4 mg de O <sub>2</sub> después de 3 meses<br>2,2 mg de O <sub>2</sub> después de 6 meses<br>3,9 mg de O <sub>2</sub> después de 12 meses<br>3,3 mg de O <sub>2</sub> por año después del primer año |
| <b>Huella de Carbono*</b>             | - 1,5 g CO <sub>2</sub> eq por tapón                                                                                                                                                                  |
| <b>Impresión personalizada</b>        | Si                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Diámetro</b>                       | 28,5 mm                                                                                                                                                                                               |
| <b>Longitud</b>                       | 48 mm                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Peso / tapón</b>                   | 8,5 g                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Bisel</b>                          | Simétrico / Asimétrico                                                                                                                                                                                |
| <b>Fecha de Consumo Preferente</b>    | 6 meses                                                                                                                                                                                               |



## Patented co-extrusion process

Nuestro proceso patentado de coextrusión consiste en dos fases. Primero se mezclan, funden y extruden las materias primas 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 está térmicamente unida al cilindro interno. Se fija la forma con agua fría antes de que el proceso de cortado rápido dé al tapón la longitud adecuada. La tecnología es

un proceso continuo que garantiza una homogeneidad y eficacia totales en cada botella. Los productos están compuestos de un núcleo interno de espuma que posibilita unas tasas de entrada de oxígeno predecibles y definidas, así como de un material de la capa externa que garantiza extracciones y reinserciones fáciles y un rendimiento sin complicaciones de la línea de embotellado.

---

## Ventajas/características

- La tecnología patentada de coextrusión crea tapones para vino que ofrecen una transmisión de oxígeno homogénea y predecible, eliminando así los aromas extraños debidos a la oxidación, la reducción o la influencia del corcho
- La estructura uniforme de pequeñas células del núcleo de espuma, junto con la capa elástica, ofrecen una mejor conservación que los tapones naturales, técnicos, aglomerados o de rosca
- La innovadora tecnología de fabricación produce tapones que son idénticos entre lotes, lo cual resulta en un embotellado sin problemas con una máquina de taponado tradicional
- La piel flexible patentada garantiza un sellado hermético y a largo plazo, que 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 probados por

- Regularidad de tamaño de las células y la 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
- Calidad aromática y test de remojo
- Adhesión de la tinta
- Se recomienda utilizar los cilindros dentro de los 6 meses posteriores a la fecha de fabricación.

## Certificaciones internacionales de calidad

- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - Punto de Análisis peligrosos y control crítico)
- GMP (Good Manufacturing Practices - Buenas prácticas de fabricación)
- BRC-Packaging (British Retail Consortium – Institute of Packaging - Consorcio minorista británico - Instituto de embalaje)