

# NOMACORC

## Pops

synthetic

Green Line | biobased



## La révolution NOMACORC pour les vins effervescents

S'appuyant sur l'excellence des performances des bouchons NOMACORC, Pops offre au monde des vins effervescents la même neutralité sensorielle, le même contrôle de l'apport d'oxygène, ainsi que des performances environnementales uniques. Pops garantit une préservation inégalée de la qualité du vin, du "pop" de l'ouverture à la dernière goutte.

### LES CARACTÉRISTIQUES PREMIUM INCLUENT :



Neutralité sensorielle inégalée



Empreinte carbone nette neutre



Recyclable



Apport d'oxygène contrôlé



Excellentes performances mécaniques

+

- Pas de TCA, ni de goût de bouchon, ni de défauts liés au liège
- Bonne conservation de la pression du CO<sub>2</sub> dans le temps
- Pas de variations bouteille à bouteille
- Design 2+0 et impression personnalisable
- Pas d'effritement ni de détachement de rondelles

	Pops
<b>Empreinte carbone*</b>	- 1,5 g CO <sub>2</sub> eq par bouchon
<b>Impression personnalisable</b>	Oui
<b>Diamètre</b>	28,5 mm
<b>Longueur</b>	48 mm
<b>Poids / bouchon</b>	8,5 g
<b>Chanfrein</b>	Symétrique / Asymétrique



## 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

requis. 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.

## 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, et 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
- 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)