

NOMACORC

Pops

synthetic

Green Line | biobased



La rivoluzione NOMACORC per i vini spumanti

Basandosi sull'eccellenza delle prestazioni delle chiusure NOMACORC, Pops offre al mondo dei vini spumanti la stessa neutralità sensoriale, l'ingresso controllato di ossigeno e delle caratteristiche sostenibili uniche. Pops garantisce una conservazione incomparabile della qualità del vino, dal "pop" dell'apertura fino all'ultimo sorso.

LE CARATTERISTICHE PREMIUM INCLUDONO:



Neutralità sensoriale ineguagliabile



Impronta carbonica netta neutra



Riciclabile



Ingresso di ossigeno controllato



Ottime prestazioni meccaniche



- Assenza di TCA, sapore di tappo o difetti associati al sughero
- Buon mantenimento della pressione della CO₂ nel tempo
- Nessuna variazione da bottiglia a bottiglia
- Design 0+2 con possibilità di personalizzazione della stampa
- Nessun sbriciolamento o distacco delle rondelle

	Pops
Impronta carbonica *	- 1,5 g CO ₂ eq per chiusura
Stampa personalizzata	Si
Diametro	28.5 mm
Lunghezza	48 mm
Peso / tappo	8.5 g
Smusso	Simmetrico / Asimmetrico



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.

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 e 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
- Adesione dell'inchiostro

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)