

NOMACORC

Pops Ocean

synthetic

Ocean-bound plastic



El primer tapón para vinos espumosos que ayuda a proteger los océanos

El tapón POPS Ocean de Nomacorc representa un avance revolucionario en el mundo de los vinos espumosos. Combina una neutralidad sensorial insuperable, y una excelente eficacia mecánica, con un enfoque responsable con el medio ambiente, utilizando materiales reciclados procedentes de residuos plásticos marinos (OBP*). Este tapón no sólo contribuye a reducir el volumen de residuos plásticos que amenazan nuestros océanos, sino que también promueve una economía circular.

LAS CARACTERÍSTICAS PREMIUM INCLUYEN :



Hecho de OBP* reciclado (residuos marinos reciclados)



Neutralidad sensorial incomparable



Transferencia de oxígeno controlada



Garantizado sin sabor a corcho



Reciclable

- Buena protección de la presión del CO₂ a lo largo del tiempo
- Sin variación de botella a botella
- Diseño 2+0 e impresión personalizada
- Sin roturas ni despegado de discos
- Excelente rendimiento mecánico

	Pops Ocean
OBP* equivalent collected in g / cap	12 g
Impresión personalizada	Si
Diámetro	28,5 mm
Longitud	48 mm
Peso / tapón	8,5 g



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.

Distintivo de calidad en las cabezas

El nuevo proceso ofrece el mejor aspecto de líneas de crecimiento y lenticelas para una imagen de calidad superior.

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
- Resistencia al calor
- Adhesión de la tinta

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)