

# NOMACORC nolow

sintético

Green Line | Bio-based



## La respuesta exigente a los retos de los vinos y bebidas No/Low

NOMACORC nolow ha sido diseñado específicamente para responder a los desafíos de los vinos y bebidas con bajo o nulo contenido de alcohol. Altamente sensibles a las desviaciones sensoriales y a la oxidación, estos productos requieren una protección absoluta.

Con cero TCA, la permeabilidad más baja del mercado para un tapón cilíndrico (0,6 mg O<sub>2</sub>/año) y una mejor capacidad de control del oxígeno en el espacio de cabeza, NOMACORC nolow garantiza la estabilidad aromática y la frescura que sus consumidores esperan.

### SUS CARACTERÍSTICAS PREMIUM INCLUYEN:



Cero TCA, cero corcho: garantía de neutralidad sensorial



Permeabilidad baja y constante



Sin desorción gracias al envasado en atmósfera de nitrógeno: protección óptima desde las primeras semanas

- Mejor gestión del oxígeno en el embotellado: casi cuatro veces menos oxígeno en el espacio de cabeza de la botella que con una cápsula de rosca.
- Diseño premium: con estampado e impresión personalizada
- Alto rendimiento en embotellado
- Alto perfil medioambiental: tapones reciclables y fabricados con materias primas derivadas de la caña de azúcar

|                                       | nolow                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aportes de oxígeno por botella</b> | 0,3 mg de O <sub>2</sub> después de 3 meses<br>0,4 mg de O <sub>2</sub> después de 6 meses<br>0,7 mg de O <sub>2</sub> después de 12 meses<br>0,6 mg de O <sub>2</sub> por año después del primer año |
| <b>Acabados de alta calidad</b>       | Estampado                                                                                                                                                                                             |
| <b>Impresión personalizada</b>        | Sí                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Diámetro</b>                       | 24 mm                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Longitudes</b>                     | 38 mm   44 mm   47 mm                                                                                                                                                                                 |
| <b>Peso / Cierre</b>                  | 5,3 g   6,1 g   6,5 g                                                                                                                                                                                 |
| <b>Fuerza de extracción</b>           | 200 N - 450 N                                                                                                                                                                                         |



## Proceso de coextrusión patentado

Nuestro proceso de coextrusión patentado se divide en dos fases. En primer lugar, las materias primas se mezclan, funden y extruyen 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 se une térmicamente al cilindro interno. Se fija la forma con agua fría antes de que el proceso de cortado rápido dé al cierre la longitud correspondiente. La tecnología que usamos es un proceso continuo que garantiza homogeneidad y eficacia total en cada botella. Los productos están compuestos de un núcleo interno de espuma que posibilita un aporte de oxígeno predecible y definido, así como de un material en la capa externa que garantiza una fácil extracción y reinserción, y un proceso de embotellado sin complicaciones.

## Acabados de alta calidad

El estampado simula vetas de madera y lenticelas para un resultado superior.

La uniformidad en la densidad y el tamaño de las células de los productos NOMACORC proporciona una transmisión de oxígeno homogénea y predecible.

## Tecnología de superficie suave al tacto

La piel exterior, flexible y suave, actúa como soporte y protección durante el embotellado, evitando filtraciones tanto en el proceso como durante el almacenamiento.

---

## Ventajas / características

- Nuestro proceso patentado de coextrusión permite crear tapones que garantizan una transferencia homogénea y predecible de oxígeno, evitando alteraciones en el sabor debido a fenómenos de oxidación prematura o reducción excesiva. Además, su material sin corcho elimina el riesgo de "sabor a corcho".
- La estructura uniforme de pequeñas células del núcleo de espuma, junto con la capa externa flexible, ofrecen una mejor conservación que los tapones naturales, técnicos, aglomerados o de rosca
- Nuestra innovadora tecnología de fabricación produce cierres idénticos entre lotes
- Embotellado sin complicaciones con una máquina de taponado tradicional
- La capa externa flexible está patentada y garantiza un sellado hermético que, a largo plazo, 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 probadas por:

- Regularidad de tamaño de las células y 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
- Neutralidad sensorial
- Adhesión de la tinta
- Se recomienda utilizar los tapones dentro de los 6 meses posteriores a la fecha de producción
- Este tapón no es apto para la pasteurización posterior al taponado

## Certificaciones internacionales de calidad

- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
- ISCC+
- GMP (Good Manufacturing Practices)
- BRC-IOP (British Retail Consortium – Institute of Packaging)