

NOMACORC nolow

synthétique

Green Line | Bio-based



La réponse exigeante aux exigences des vins et boissons No/Low

NOMACORC nolow est le bouchon conçu pour relever les défis des vins et boissons sans ou à faible teneur en alcool. Ultra-sensibles aux déviations sensorielles et à l'oxydation, ces produits exigent une protection absolue. Avec zéro TCA, une perméabilité la plus faible du marché pour un bouchon cylindrique (0,6 mg O₂/an) et de meilleures possibilités de contrôle de l'oxygène d'espace de tête, NOMACORC nolow assure la stabilité aromatique et la fraîcheur que vos clients attendent.

LES FONCTIONNALITÉS PREMIUM INCLUENT :

+



Zéro TCA, zéro liège : neutralité sensorielle garantie



Perméabilité faible et constante



Pas de désorption grâce à un conditionnement sous azote : la meilleure protection des vins dès les premières semaines

- Meilleure gestion de l'oxygène à la mise: près de 4 fois moins d'oxygène d'espace de tête qu'avec une capsule à vis.
- Esthétique haut de gamme : finition embossée, impression personnalisable
- Performances d'embouteillage robustes
- Performances environnementales élevées : bouchons recyclables et fabriqués à partir de matière premières issues de la canne à sucre

	nolow
Apport d'oxygène par bouteille	0,3 mg d'O ₂ après 3 mois 0,4 mg d'O ₂ après 6 mois 0,7 mg d'O ₂ après 12 mois 0,6 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année
Finition	Embossé
Impression	Oui
Diamètre	24 mm
Longueurs	38 mm 44 mm 47 mm
Poids	5,3 g 6,1 g 6,5 g
Force d'extraction	200 N - 450 N



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 requise. 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.

Touche finale soignée

Le traitement supérieur des miroirs créent sur le bouchon des lignes de croissance et des lenticelles qui lui donne un aspect très esthétique.

L'uniformité de taille et de densité cellulaires des produits NOMACORC assure une perméabilité homogène et prévisible de l'oxygène.

Technologie de peau douce au toucher

La peau souple et flexible constitue également un moyen de support et de protection utile lors du processus d'embouteillage empêchant toute fuite lors de ce processus ou du stockage.

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, ce 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
- Il est recommandé d'utiliser les bouchons dans les 6 mois suivant la date de production
- Ce bouchon ne convient pas à la pasteurisation après bouchage

Certifications de qualité internationales

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