



NOMACORC® PREMIUM

Nomacorc Premium nutzt die aktuellsten Weiterentwicklungen unserer patentierten Co-Extrusionstechnologie, um dem Markt einen alternativen Verschluss für ganz erlesene Weine mit einer Aufbewahrungszeit von 5 bis 6 Jahren zu bieten. Dank seiner äußerst geringen OTR-Werte setzt Nomacorc Premium neue Maßstäbe in der Sauerstoffdurchlässigkeit. Daher eignet sich dieser Verschluss für ein breites Spektrum von Rebsorten und Weinbereitungsformen. Nomacorc Premium verhält sich wesentlich beständiger als Korkverschlüsse und beugt zudem den Risiken von Korkgeschmack, Auslaufen, Oxidation und Zerbröckeln vor.



MASSE UND EIGENSCHAFTEN

Durchmesser	_____	22,5 mm
Längen	_____	38 mm, 44 mm, 47 mm
Gewicht	_____	5,82 g pro Verschluss, 6,13 g pro Verschluss, 6,57 g pro Verschluss
Dichte	_____	Insgesamt: 0,335 g/cm ³ Schaum: 0,265 g/cm ³
Extraktionskraft**	_____	330 Newton
Sauerstoffdurchlässigkeit*	_____	0,015 cm ³ pro Tag pro Verschluss/Flasche
Weinhaltbarkeit	_____	60–72 Monate

Durchschnittswerte gemäß interner Testmethoden, ASTM und/oder Mocon.

** OTR-Daten gemessen mit 100%-iger Sauerstoffnutzung.*

***Anmerkung zur Extraktionskraft: Umgebungstemperaturen, gefüllte Flaschen 3 Tage nach Verschließen.*

Alle Nomacorc-Stopfen zu 100 % recycelbar mit anderen Polyäthylen-Lebensmittelverpackungen niedriger Dichte.

Persönlich gestalteter Aufdruck möglich.

In Korkfarbe erhältlich, siehe Abbildung.

PATENTIERTES CO-EXTRUSIONSVERFAHREN

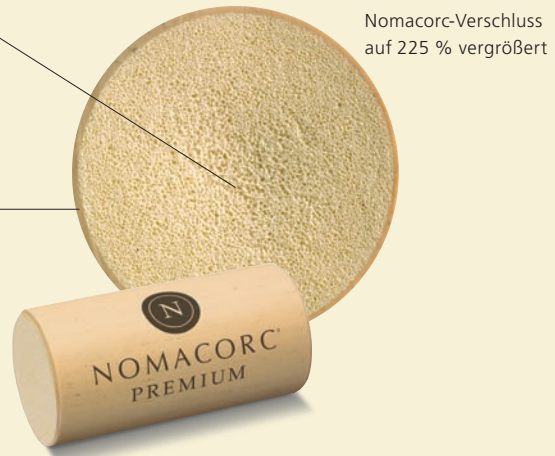
Unser patentiertes Co-Extrusionsverfahren besteht aus zwei Arbeitsschritten. Zunächst werden die Rohstoffe gemischt, eingeschmolzen und extrudiert, sodass ein langer, aufgeschäumter Strang entsteht, der den Kern des Verschlusses darstellt. Parallel dazu wird durch einen zweiten Extrusionsvorgang eine flexible Außenschicht aufgebracht, die sich durch Wärmezufuhr mit dem inneren Strang verbindet. Ihren endgültigen Durchmesser erhalten die Verschlüsse beim Durchqueren eines Wasserbads, bevor sie auf das richtige Maß abgelängt werden.

SCHAUMKERN

Die einheitliche Zellstruktur und Dichte bei den Nomacorc-Verschlüssen sind Garanten für eine gleich bleibende und vorhersehbare Sauerstoffzufuhr.

AUSSENHÜLLE

Die elastische Außenhülle der Nomacorc-Verschlüsse stellt sicher, dass während des Abfüllens oder der Lagerung kein Wein auslaufen kann, und sorgt außerdem für tadellosen Schutz des Verschlusskörpers beim Abfüllen. Zudem bietet die Nomacorc-Außenhülle dem Kunden die Optik- und Berührungsmerkmale von natürlichem Kork.



VORTEILE/BESONDERHEITEN

- Mit unserem patentierten Co-Extrusionsverfahren lassen sich Weinverschlüsse herstellen, die eine gleichmäßige, vorhersehbare Sauerstoffversorgung sicherstellen und Geschmacksbeeinträchtigungen durch Oxidation, Reduktion oder Korkgeschmack verhindern.
- In Verbindung mit der elastischen Außenhülle bietet die einheitliche Zellstruktur des Schaumkerns Haltbarkeitseigenschaften, die Naturkorken, technisch verarbeitete und gepresste Korken oder Schraubverschlüsse nicht ermöglichen.
- Unsere Spitzentechnologie ergibt von einem Los zum anderen vollkommen identische Verschlüsse, was ein leichtes Verkorken mit gängigen Abfüllanlagen ermöglicht.
- Die elastische Außenhülle gewährleistet ein langfristiges, wirksames Verschließen, wodurch Probleme wie das Auslaufen von Flaschen, Korkstaub und Zerbröckelungsrisiken der Vergangenheit angehören.
- Die verwendeten Substanzen sind inaktiv und für Lebensmittelkontakt genehmigt.
- Farbe und Oberflächenbeschaffenheit erwecken den optischen und haptischen Eindruck von Naturkork, wodurch die traditionelle Weinöffnungszeremonie erhalten bleibt.

QUALITÄT/LEISTUNG GETESTET IN BEZUG AUF:

- Größe und Dichte der Zellen, die den Schaumkern bilden
- Einheitlichkeit der Maße: Länge, Durchmesser und Ovalität
- Mechanische Merkmale: Kompressions- und Extraktionskräfte, Wiederausdehnung, Verschlussdichte
- Sensorische Eigenschaften: Konzentration der Aromen und Einweichversuche
- Hitzebeständigkeit
- Druckfarbenhaftung

INTERNATIONALE QUALITÄT SZERTIFIKATE

ISO (*International Organization for Standardization – Internationale Organisation für Normung*)

HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point – Gefährdungsanalyse und kritische Kontrollpunkte*)

GMP (*Gute Herstellungspraxis*)

BRC-IOP (*British Retail Consortium – Institute of Packaging – Wirtschaftsverband der britischen Einzelhandelsunternehmen – Institut für Verpackung*)