



NOMACORC

RESERVA GREEN-LINE-LÖSUNG FÜR PREMIUM-WEINE

Reserva besitzt die Eigenschaften der Nomacorc PlantCorc™-Technologie und verwendet eine hochauflösende Dekorationstechnik. Dies liefert beste Ergebnisse, Design und Nachhaltigkeit für Premiumweine, die auf lange Flaschenlagerung hin ausgelegt sind.

- Niedrige Sauerstoffzufuhr, ideal für hochwertige Rotweine, die bis zu 25 Jahre reifen können, aber auch für leichte und frische Weine
- TCA-frei – kein Korkton
- Natürliches Erscheinungsbild dank Wachstumslinien und natürlichen Unvollkommenheiten
- Die weiche Haptik macht den Verschluss griffiger und angenehmer im Handling
- Besteht aus nachwachsenden, pflanzlichen Polymeren
- Zu recycelfähig



plantCORC
TECHNOLOGY



	Reserva
Weinlagerung	Bis zu 25 Jahre
Sauerstoff-Zufuhr pro Flasche	0,3 mg O ₂ nach 3 Monaten 0,4 mg O ₂ nach 6 Monaten 0,7 mg O ₂ nach 12 Monaten 0,6 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr
Biobasierte Bewertung	★ ★ ★
Kohlenstoffbilanz	-1 g CO ₂ eq pro Verschluss
Tampondruckenden	Ja
Individueller Kundenaufdruck	Ja
Durchmesser	23,5 mm
Längen	44 mm 47 mm 52 mm
Gewichte / Kork	5,9 g 6,3 g 7 g
Dichte	insgesamt: 0,305 g/cm ³ Schaum: 0,265 g/cm ³
Auszugskraft	390 N

Durchschnittswerte basierend auf AS™, Mocon, und/oder internen Testmethodologien.

* Sauerstofftransferrate angegeben unter atmosphärischen Bedingungen.

** Auszugskraft bei Raumtemperatur und gefüllten Flaschen 3 Tage nach ihrem Verkorken.

Alle Nomacorc Verschlüsse sind zusammen mit anderen LDPE-Lebensmittelverpackungen zu 100 % recycelbar.

by  VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

PATENTIERTER KOEXTRUSIONSPROZESS

Unser patentierter Koextrusionsprozess ist zweistufig: Zunächst werden die Rohmaterialien miteinander vermischt, geschmolzen und zu einem langen, zylinderförmigen Strang extrudiert, der den Kern des Verschlusses bildet. In einem zweiten Extrusionsprozess erhält dieser Strang dann eine flexible Außenhaut, die mit dem Kern thermisch verbunden wird. Nach der Stabilisierung im Abkühlbad schneidet der Hochgeschwindigkeits-Cutter diesen Strang schließlich in Korken der gewünschten Länge. Unsere Technologie ist ein kontinuierlicher Prozess, der die Einheitlichkeit und Leistung von Flasche zu Flasche vollständig sicherstellt. Die Produkte bestehen aus einem inneren Schaumkern, der einen berechenbaren und festen Sauerstoffeintrag ermöglicht, und einer Außenhaut, die eine reibungslose Entkorkung, einen einwandfreien Wiederverschluss und eine problemlose Abfüllung gewährleistet.

HOCHWERTIGE SPIEGELGESTALTUNG

Die eingepprägten Wachstumslinien und Korkporen verleihen dem Korken eine hochwertige Premiumoptik.

Die Gleichmäßigkeit der Zellgröße und -dichte von Nomacorc-Produkten gewährleistet eine konsistente und berechenbare Sauerstoffdurchlässigkeit.

WEICHE AUSSENHAUT

Die weichere flexible Außenhaut schützt und unterstützt während der Abfüllung und stellt so sicher, dass die Flaschen während der Abfüllung und Lagerung absolut sicher verschlossen bleiben.

VORTEILE / MERKMALE

- Die patentierte Koextrusionstechnologie produziert Weinverschlüsse, die eine konsistente, berechenbare Sauerstoffdurchlässigkeit bieten und Fehlgerüche infolge von Oxidation, Reduktion oder Korkton ausschließen.
- Die gleichmäßige, feine Zellstruktur des geschäumten Kerns bietet in Verbindung mit der elastischen Außenhaut eine präzisere Konservierungsleistung, als dies bei natürlichen, technischen, agglomerierten Korken oder Schraubverschlüssen der Fall ist.
- Die Produktionstechnologie, die dem neuesten Stand der Technik entspricht, sorgt für identische Chargen, die eine reibungslose Abfüllung in Anlagen mit traditionellen Verkorkungsvorrichtungen gewährleisten.
- Die patentierte, flexible Außenhaut gewährleistet beste Abdichteigenschaften des Flaschenhalses sicher und eliminiert das Risiko von Leckagen und Korkbruch oder -krümeln.
- Hergestellt aus inerten, für den Lebensmittelbereich zugelassenen Materialien.
- Bewahrt die Tradition des Entkorkens.

QUALITÄT/PERFORMANCE-GETESTET AUF

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

INTERNATIONALE QUALITÄTSZERTIFIKATE

- ISO (International Organization for Standardization – Internationale Organisation für Normung)
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – Gefährdungsanalyse und kritische Kontrollpunkte)
- GMP (Good Manufacturing Practice - Gute Herstellungspraxis)
- BRC-IOP (British Retail Consortium – Institute of Packaging – Wirtschaftsverband der britischen Einzelhandelsunternehmen – Institut für Verpackung)

