



NOMACORC® Classic+

Nomacorc Classic+ ist die nächste Generation des weltweit führenden alternativen Weinverschlusses. Durch neue Materialien, sowie eine verbesserte Prozesstechnik verfügt der Nomacorc Classic+ verglichen mit seinem Vorgänger um eine 33% niedrigere Sauerstofftransferrate, wodurch sich die Lagerfähigkeit von Weinen erhöht.

Darüber hinaus ist der Nomacorc Classic+ kundenfreundlicher, da er sich einfacher aus der Flasche herausziehen und einfacher zurückstecken lässt. Außerdem ist er umweltverträglicher, da zu seiner Herstellung weniger Material benötigt wird.



MASSE UND EIGENSCHAFTEN

Durchmesser	22,5 mm	
Längen	37 mm	43 mm
Gewicht	4,4 g pro Verschluss	5,1 g pro Verschluss
Dichte	Insgesamt : 0,292 g/cm ³	
	Schaum : 0,240 g/cm ³	
Sauerstoffdurchlässigkeit*	0,0052 cm ³ pro Tag pro Verschluss/ Flasche	0,0045cm ³ pro Tag pro Verschluss/ Flasche
Extraktionskraft**	290 N	

Alle Werte sind Durchschnittsangaben, welche auf internen Messungen basieren.

** Die Sauerstofftransferrate wird unter atmosphärischen Bedingungen gemessen*

*** Aufzugswerte gemessen bei Zimmertemperatur 3 Tage nach der Abfüllung*

*Alle Nomacorc-Produkte sind zu 100% recyclingfähig
Bedruckung und Rändelung auf Anfrage möglich.*

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. 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, welche eine gleichmäßige, vorhersehbare Sauerstoffversorgung sicherstellen und Geschmacksbeeinträchtigungen durch Oxidation, Reduktion oder Korkgeschmack verhindern.
- In Verbindung mit der flexiblen Außenhaut bietet die einheitliche Zellstruktur des Kerns Abdicht- und Schutzigenschaften, welche Naturkorken, Agglomerate und Schraubverschlüsse nicht leisten können.
- 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 oder abbrechende Korken der Vergangenheit angehören.
- Die verwendeten Rohmaterialien sind inert und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.
- 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
- Hitzebeständigkeit
- Druckfarbenhaftung
- Sensorik

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*)

FDA

LFGB