



## NOMACORC® PREMIUM

Der Nomacorc Premium nutzt die aktuellsten Weiterentwicklungen unserer patentierten Co-Extrusionstechnologie, um Weinerzeugern einen Verschluss für Weine zu bieten, bei welchen mit einer Aufbewahrungszeit von bis zu 6 Jahren gerechnet werden kann. Dank seiner geringen Sauerstofftransferrate (OTR) setzt der Nomacorc Premium hier neue Maßstäbe. Die Weinentwicklung von Flasche zu Flasche ist durch die homogene Produktionsweise des Nomacorc Premium im Vergleich zu Kork extrem einheitlich. Zudem gibt es kein Risiko von Korkgeschmack, auslaufenden Flaschen, abbrechenden oder durchweichten Korken, sowie Oxidation oder Reduktion.



### MASSE UND EIGENSCHAFTEN

Durchmesser	_____	22,5 mm
Längen	_____	38 mm, 44 mm, 47 mm
Gewicht	_____	4,94 g pro Verschluss, 5,72 g pro Verschluss, 6,07 g pro Verschluss
Dichte	_____	Insgesamt: 0,325 g/cm <sup>3</sup> Schaum: 0,255 g/cm <sup>3</sup>
Extraktionskraft**	_____	330 Newton
Sauerstoffdurchlässigkeit*	_____	0,003 cm <sup>3</sup> pro Tag pro Verschluss/Flasche

*Durchschnittswerte gemäß interner Testmethoden, ASTM und/oder Mocon.*

*\* Die Sauerstofftransferrate wird unter normalen Witterungsbedingungen gemessen.*

*\*\* 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

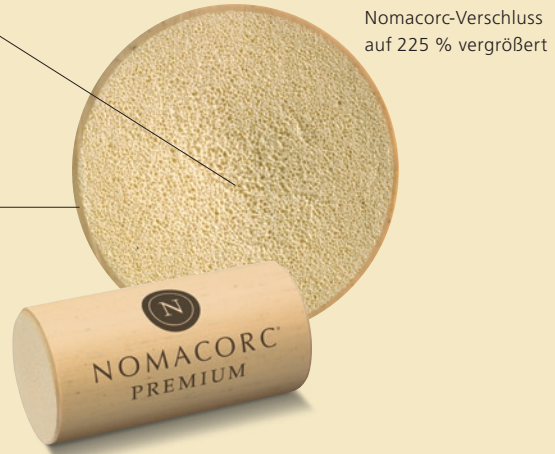
Unser patentiertes Co-Extrusionsverfahren besteht aus zwei Arbeitsschritten. Zunächst werden die Rohstoffe gemischt, eingeschmolzen und extrudiert, sodass ein langer, aufgeschäumter Strang entsteht, der den Kern des Verschlusses darstellt. Parallel dazu wird durch einen zweiten Extrusionsvorgang eine 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 Garantien 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, welche 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, welche Naturkorken, 2-Scheiben-Korken, Agglomeratkorken 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 abbrechende Korken der Vergangenheit angehören.
- Die verwendeten Substanzen sind inaktiv und für den Lebensmittelkontakt zugelassen.
- 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*)