



NOMACORC®

Select Series

Die Nomacorc Select Series™ ist eine Kollektion von leistungsstarken co-extrudierten Weinverschlüssen, die entwickelt wurden, um die Bedürfnisse von anspruchsvollen Weinproduzenten und der von ihnen geschaffenen einzigartigen Weine zu befriedigen. Von empfindlichen Weißweinen bis zu edlen und kräftigen Rotweinen, vom leichten und fruchtigen bis zum komplexen, vollmundigen Wein, stets wird Ihnen ein Select Series-Verschluss die optimale Sauerstoffversorgung nach dem Abfüllen liefern.

Die Select Series ist durch das Nomacorc Winzer-Versprechen abgesichert. Dies ist eine Garantie für eine beständige Leistung bei der Sauerstoffdurchlässigkeitsrate, für höchste Qualität, für Langlebigkeit und für Schutz vor Korkgeschmack.



- Beständige Sauerstoffkontrolle, die allen anderen Weinverschlüssen überlegen ist
- Farbe und Textur sind hochwertigem, traditionellem Naturkork nachempfunden
- Der erste und einzige alternative, innen abdichtende Weinverschluss, der an den Stirnseiten bedruckt werden kann



UNERREICHTE SCHÖNHEIT

Jedes der Produkte in der „Select Series“ wird unter Verwendung von hochentwickelten Fertigungsmethoden hergestellt, damit Verschlüsse geschaffen werden, die in Aussehen, Struktur und Druck ein exaktes Abbild von typischen Naturkorken höchster Qualität darstellen. Die jeweiligen Enden der „Select Series“-Produkte weisen eine rindenähnliche Oberflächenkörnigkeit sowie abgeschrägte Kanten auf, so, dass sich der Verschluss leicht herausziehen und wieder hineindrücken lässt. Diese innovative Produktkollektion umfasst die ersten und einzigen synthetischen Verschlüsse, die an beiden Stirnseiten bedruckt werden können. Dazu wird ein besonderes, patentiertes Verfahren verwendet, das sogar eine noch detailliertere Reproduktion der Druckvorlage ermöglicht, als das traditionelle Einbrennen auf Naturkorken.

Nomacorc-Verschluss
auf 225 % vergrößert



PATENTIERTES CO-EXTRUSIONSVERFAHREN

Nomacorc Verschlüsse werden unter Verwendung von patentierter Technologie hergestellt, welche Produkte garantiert, die hervorragende Eigenschaften besitzen: Die gleichförmige Zellgröße und Dichte des Schaumkerns bewirken eine planbare, beständige und kontrollierte Sauerstoffdurchlässigkeit. Die dehnbare äußere Haut gewährleistet Schutz und Elastizität während des Abfüllens und garantiert so eine dichte, auslaufsichere Versiegelung.

ABMESSUNGEN UND EIGENSCHAFTEN

	<i>Select 700</i>	<i>Select 500</i>	<i>Select 300</i>	<i>Select 100</i>
Durchmesser	23 mm	22,5 mm	23 mm	23 mm
Längen	38, 44, 47 mm	38, 44, 47 mm	38, 44, 47 mm	38, 44, 47 mm
Dichte Schaumstoff	0,306 Gramm pro Kubikzentimeter	0,255 Gramm pro Kubikzentimeter	0,261 Gramm pro Kubikzentimeter	0,261 Gramm pro Kubikzentimeter
Gesamtdichte	0,357 Gramm pro Kubikzentimeter	0,325 Gramm pro Kubikzentimeter	0,328 Gramm pro Kubikzentimeter	0,328 Gramm pro Kubikzentimeter
Anpassbarer Druck	Ja	Ja	Ja	Ja
Druck Korkunterseite	Ja	Ja	Ja	Ja
Sauerstoffeintrag pro Flasche	1.72 mg O ₂ nach 3 Monaten 2.29 mg O ₂ nach 6 Monaten 3.4 mg O ₂ nach 12 Monaten 2.1 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr	1.54 mg O ₂ nach 3 Monaten 2.06 mg O ₂ nach 6 Monaten 3.0 mg O ₂ nach 12 Monaten 1.7 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr	1.35 mg O ₂ nach 3 Monaten 1.79 mg O ₂ nach 6 Monaten 2.4 mg O ₂ nach 12 Monaten 1.1 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr	0.37 mg O ₂ nach 3 Monaten 0.64 mg O ₂ nach 6 Monaten 1.2 mg O ₂ nach 12 Monaten 1.1 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr

Nur mit gefasteten Kanten Erhältlich

Durchschnittswerte, beruhend auf den Testmethoden ASTM, Mocon und/oder internen Methoden.

Verfügbare Färbung Kork Natur, so wie abgebildet.

Alle Nomacorc-Korken sind zu hundert Prozent recycelbar und können mit anderen Lebensmittelverpackungen aus Polyethylen mit ebenso niedriger Dichte recycelt werden.

UNSER VERSPRECHEN

- Wir versprechen, dass wir Ihnen mit der „Select Series“ nachweislich Verschlüsse mit beständigsten Sauerstofftransferaten liefern.
- Wir versprechen, dass durch die Wahl eines „Select Series“-Verschlusses, sowie durch das Einhalten der Nomacorc-Richtlinien für die Flaschenabfüllung und durch das Verwenden eines NomaSense Messgeräts bei der Abfüllung, Fehler beim Sauerstoff-Management reduziert und die Haltbarkeit des Weins wesentlich verbessert werden.
- Wir versprechen, dass jeder Nomacorc-Verschluss garantiert geschmacksneutral für Ihre Weine ist.
- Wir versprechen, dass die „Select Series“ Verschlüsse, sowie alle Nomacorc-Produkte, mit höchstem Aufwand an Qualitätssicherung hergestellt werden.
- Wir versprechen, dass Nomacorc's „Select Series“-Verschlüsse hervorragend geeignet sind, um bei der Kunst einen großen Wein zu schaffen, einen wichtigen Beitrag zu liefern. Dafür stehen wir mit unserem Namen, mit unseren Forschungsergebnissen und unserer langjährigen Erfahrung.



Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen von Nomacorc

Nomacorc LLC | 400 Vintage Park Dr. | Zebulon, NC 27597 | U.S.A. | Tel: +1 919-460-2200 | nomacorc.com

Nomacorc SA | ZI Les Plénesses | Chemin de Xhénorie 7 | B-4890 Thimister-Clermont | Belgien | Tel: +32 87-63-88-20 | nomacorc.com