



NOMACORC®

light

Nomacorc Light ist der ideale Verschluss für leichte, kurzlebige Hausweine, die innerhalb von zwölf Monaten nach dem Abfüllen konsumiert werden sollen. Nomacorc Light bietet ein zuverlässigeres und kohärenteres Sauerstoffmanagement als minderwertigere Agglomerat- und Spritzgussstopfen oder mono-extrudierte Verschlüsse. Das Light-Format wurde für leichtes Einstecken unter einer Vielzahl von Abfüllbedingungen in Betrieben auf der ganzen Welt konzipiert. Wie alle Erzeugnisse von Nomacorc lässt sich auch dieser Verschluss mit großer Leichtigkeit herausziehen und beugt sämtlichen Risiken durch Korkgeschmack, Leckage oder generell mit Korkverschlüssen verbundenes Zerbröckeln vor.



MASSE UND EIGENSCHAFTEN

Durchmesser	22,5 mm	
Längen	37 mm	42 mm
Gewicht	4,24 g pro Verschluss	4,82 g pro Verschluss
Dichte	Insgesamt : 0,285 g/cm ³	
	Schaum : 0,229 g/cm ³	
Sauerstoffdurchlässigkeit*	0,0090 cm ³ pro Tag pro Verschluss/Flasche	
Extraktionskraft**	240 N	

Durchschnittswerte gemäß interner Testmethoden, ASTM und/oder Mocon.

** Die Sauerstofftransferate wird unter atmosphärischen Bedingungen gemessen*

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

Erhältlich in der abgebildeten Farbe.

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

Persönlich gestalteter Aufdruck 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 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 Berührungseigenschaften von natürlichem Kork.



Nomacorc-Verschluss
auf 225 % vergrößert

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 QUALITÄTSSERTIFIKATE

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*)