



NOMACORC®

smart+

Nomacorc Smart, der zweite Vertreter der Nomacorc-Produktfamilie von Weinverschlüssen, steht bereits auf Platz fünf der meistverkauften Kunststoffverschlüsse weltweit.

Er wurde für Basisweine und Weine der Kategorie Popular Premium, die innerhalb von 24 Monaten nach ihrer Abfüllung konsumiert werden, entwickelt. In der Sauerstofftransferrate ist der Verschluss einfach extrudierten und durch Spritzgießen gefertigten Produkten überlegen, da er einen vorhersehbaren Sauerstoffaustausch zu einem angemessenen Preis gewährleistet.

Der bei der Verwendung von Naturkork häufig auftretende Korkgeschmack und die mit Reduktion verbundenen Geschmacksbeeinträchtigungen, die durch Schraubverschlüsse verursacht werden können, gehören mit dem Nomacorc Smart der Vergangenheit an.



MASSE UND EIGENSCHAFTEN*

Durchmesser	22,5 mm	
Längen	36 mm	42 mm
Gewicht	4,1 g pro Verschluss	4,8 g pro Verschluss
Sauerstoffdurchlässigkeit	0,0082 cm ³ pro Tag pro Verschluss/Flasche	
Extraktionskraft	285 N	

**Auf Nomacorc-Testverfahren basierende Durchschnittswerte
Erhältlich mit Holzmaserung (wie abgebildet)*

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*)