

CLASSIC GREEN

GREEN-LINE-LÖSUNG FÜR HOCHWERTIGE ALLTAGS- UND PREMIUM-STILLWEINE

Nomacorc Classic Green ist die nächste Generation der weltweit führenden synthetischen Weinverschlüsse. Pflanzenbasierte, mit Hilfe unserer Plantcork-Technologie aus Zuckerrohr gewonnene, erneuerbare Polymere machen sie nachhaltiger. Auch die äußerer Erscheinung und die Haptik unseres beliebten, in der Praxis bewährten Classic⁺ wurden weiter verbessert. Zugleich garantiert Classic Green jene Zuverlässigkeit und Beständigkeit, auf die bereits über 5000 Weingüter seit langem vertrauen.

Classic Green bietet eine hochwertige Holzmaserung und eine weichere Außenhaut. Diese ermöglicht das reibungslose Entkorken und Wiederverschließen der Flasche und sorgt damit für ein positives Kundenerlebnis. Mit Premiumprägungen auf den Spiegeln und kundenspezifischem Aufdruck hilft Classic Green Weinproduzenten, ihre Marken im Hinblick auf Qualität, Erscheinungsbild und Nachhaltigkeit unverwechselbar zu machen.

Wie alle anderen Nomacorc-Verschlüsse gewährleistet auch Classic Green eine einheitliche und zuverlässige Konservierung. So werden Weinfehler sowie Verderben verhindert und damit zugleich die Umweltbelastung reduziert. Classic Green ist zu 100 % recycelfähig und hat im Vergleich zu Agglomerat- oder Schraubverschlüssen einen geringeren CO₂-Fußabdruck.



	Classic Green
Weinlagerung	Bis zu 5 Jahre
Sauerstoff-Zufuhr pro Flasche	1,74 mg O ₂ nach 3 Monaten 2,35 mg O ₂ nach 6 Monaten 3,46 mg O ₂ nach 12 Monaten 2,25 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr
Biobasierte Bewertung	★★
Kohlenstoffbilanz	4 Gramm CO ₂ eq pro Verschluss
Hochwertige Endverarbeitung	Prägedruck
Individueller Kundenaufdruck	Ja
Durchmesser	23,5 mm
Längen	37 mm 43 mm
Gewichte	4,6 g/Korken 5,4 g/Korken
Dichte	Gesamt: 290 g/cm ³ Schaum: 240 g/cm ³
Auszugskraft	290 N

Durchschnittswerte basierend auf ASTM, Mocon, und/oder internen Testmethoden.

* Sauerstofftransferrate angegeben unter atmosphärischen Bedingungen.

** Auszugskraft bei Raumtemperatur und gefüllten Flaschen 3 Tage nach ihrem Verkorken

Alle Nomacorc Verschlüsse sind zusammen mit anderen LDPE-Lebensmittelverpackungen zu 100% recycelfähig

Classic-Green-Verschlüsse verfügen über gefaste Kanten und Prägedruck



PATENTIERTER KOEXTRUSIONSPROZESS

Unser patentierter Koextrusionsprozess ist zweistufig: Zunächst werden die Rohmaterialien miteinander vermischt, geschmolzen und zu einem langen, zylinderförmigen Strang extrudiert, der den Kern des Verschlusses bildet. In einem zweiten Extrusionsprozess erhält dieser Strang dann eine flexible Außenhaut, die mit dem Kern thermisch verbunden wird. Nach der Stabilisierung im Abkühlbad schneidet der Hochgeschwindigkeits-Cutter diesen Strang schließlich in Korken der gewünschten Länge. Unsere Technologie ist ein kontinuierlicher Prozess, der die Einheitlichkeit und Leistung von Flasche zu Flasche vollständig sicherstellt. Die Produkte bestehen aus einem inneren Schaumkern, der einen berechenbaren und festen Sauerstoffeintrag ermöglicht, und einer Außenhaut, die eine reibungslose Entkorkung, einen einwandfreien Wiederverschluss und eine problemlose Abfüllung gewährleistet.

HOCHWERTIGE SPIEGELGESTALTUNG

Die eingepprägten Wachstumslinien und Korkporen verleihen dem Korken eine hochwertige Premiumoptik.

Die Gleichmäßigkeit der Zellgröße und -dichte von Nomacorc-Produkten gewährleistet eine konsistente und berechenbare Sauerstoffdurchlässigkeit.

WEICHE AURENHAUT

Die weichere flexible Außenhaut schützt und unterstützt während der Abfüllung und stellt so sicher, dass die Flaschen während der Abfüllung und Lagerung absolut sicher verschlossen bleiben.

VORTEILE / MERKMALE

- Die patentierte Koextrusionstechnologie produziert Weinverschlüsse, die eine konsistente, berechenbare Sauerstoffdurchlässigkeit bieten und Fehlgerüche infolge von Oxidation, Reduktion oder Korkton ausschließen.
- Die gleichmäßige, feine Zellstruktur des geschäumten Kerns bietet in Verbindung mit der elastischen Außenhaut eine präzisere Konservierungsleistung, als dies bei natürlichen, technischen, agglomerierten oder Schraubverschlüssen der Fall ist.
- Die Produktionstechnologie, die dem neuesten Stand der Technik entspricht, sorgt für identische Chargen, die eine reibungslose Abfüllung in Anlagen mit traditionellen Verkorkungsvorrichtungen gewährleisten.
- Die patentierte, flexible Außenhaut gewährleistet beste Abdichteigenschaften des Flaschenhalses sicher und eliminiert das Risiko von Leckagen und Korkbruch oder -krümeln.
- Hergestellt aus inerten, für den Lebensmittelbereich zugelassenen Materialien.
- Bewahrt die Tradition des Entkorkens.

QUALITÄT/PERFORMANCE-GETESTET AUF

- Größe und Dichte der Zellen, die den Schaumkern bilden
- Einheitlichkeit der Maße: Länge, Durchmesser und Ovalität
- Mechanische Merkmale: Kompressions- und Extraktionskräfte, Rückstellung, Verschlussdichte
- Sensorische Eigenschaften: Konzentration der Aromen und Einweichverhalten
- Hitzebeständigkeit
- Druckfarbenhaftung

INTERNATIONALE QUALITÄTSZERTIFIKATE

- ISO (International Organization for Standardization - Internationale Organisation für Normung)
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - Gefährdungsanalyse und kritische Kontrollpunkte)
- GMP (Good Manufacturing Practice - Gute Herstellungspraxis)
- BRC-IOP (British Retail Consortium - Institute of Packaging - Wirtschaftsverband der britischen Einzelhandelsunternehmen - Institut für Verpackung)

