

## NOMACORC präsentiert „Green Line“



### Der globale Marktführer für Weinverschlüsse stellt seine neue Produktionsreihe vor – auf pflanzlicher Basis und PlantCorc™-Technologie

Thimister-Clermont, Belgien (21. September 2016) – Nomacorc, der weltweit führende Hersteller von Premium-Weinverschlüssen und Mitglied von Vinventions™, stellt eine Kategorie von Verschlüssen mit neuen Standards in Leistung, Design und Nachhaltigkeit vor. Die neue "Green Line" von Nomacorc steht für einen grundlegenden Wandel hin zur Nutzung von nachwachsenden, pflanzlichen Rohstoffen für das gesamte Produktportfolio. Auch die Ästhetik kommt bei dieser Produktionslinie nicht zu kurz. Die „Green Line“ umfasst neben dem Aushängeschild **Reserva** die Produkte **Select Green**, **Classic Green** und **Smart Green** für Stillweine und den **Zest Premium**-Verschluss für Schaumweine.



Nomacorc, Pionier auf dem Gebiet des Sauerstoff-Managements im Wein, nutzt seit 2013 nachwachsende Rohstoffe für seine Produkte. **Select® Bio** war der erste klimaneutrale Weinverschluss der Welt. Er besteht aus Biopolymeren, die aus Zuckerrohr gewonnen werden. Heute wird **Select® Bio** von zahlreichen renommierten Premium-Weingütern Europas verwendet.

---

*"Die neue **Green Line** ist ein weiterer wichtiger Schritt auf unserer Reise in Richtung der Nachhaltigkeit."*

---

"Die neue **Green Line** ist ein weiterer wichtiger Schritt auf unserer Reise in Richtung Nachhaltigkeit", sagt Dr. Heino Freudenberg, CEO von Vinventions. "Unsere PlantCorc™-Technologie vereint Wissenschaft mit Natur, um unseren Kunden Weinverschlüsse zu bieten, die nicht nur nachhaltig, frei von TCA und Polyurethan sind, sondern auch zu 100 Prozent konsistent sind. Dies ermöglicht es uns, unseren Kunden Verschlussoptionen mit einer niedrigen Sauerstoffdurchlässigkeit und für Rotweinen einen optimalen Erhalt von bis zu 25 Jahre, bieten zu können." Die **Green Line** besteht aus natürlichen Rohstoffen, wird mit erneuerbaren Energien hergestellt und ist zu 100 Prozent recycelbar.

Zusätzlich zu Verbesserungen in den Bereichen Leistung und Nachhaltigkeit bietet **Green Line** von Nomacorc eine neue, optimierte Optik und Haptik für Verschlüsse – weiche Oberflächenstruktur, abgerundete Kanten und erhabene Enden gehören nun zu den Standards der gesamten Produktreihe. Bis vor einiger Zeit war dies ausschließlich in der **Select Green** (frühere Select Bio) Reihe und bei den **Zest Premium**-Verschlüsse erhältlich.

Nomacorc hat dank seiner PlantCorc™-Technologie nun eine noch bessere Kontrolle über die Sauerstoffdurchlässigkeit der Green Line Verschlüsse. „Mit unseren verschiedenen Verschlüssen, bieten wir Winzern die Möglichkeit, die Sauerstoffzufuhr von abgefüllten Weinen genau zu steuern, um die beste Entwicklung der Produkte zu ermöglichen“, sagt Dr. Stéphane Vidal, Vizepäsident Önologie und Wine Quality Solutions bei Vinventions. "Wir sind stolz, dass unser neuer Nomacorc Reserva™-Verschluss es möglich macht, Weine bis zu 25 Jahre in der Flasche zu lagern und so ein perfektes Kundenerlebnis garantiert“, ergänzt er.

Die **Green Line** ist ab sofort weltweit für alle Winzer erhältlich. Einzig der neue **Reserva-**Verschluss der Linie ist noch nicht auf dem Markt, wird aber zusammen mit einigen weiteren Innovationen kommendes Jahr eingeführt.

#### **Über Nomacorc**

Im Januar 2015 wurde Nomacorc Mitglied von Vinventions, einem weltweiten Anbieter von kompletten Weinverschluss-Lösungen für die Still- und Schaumweinindustrie. Nomacorc ist die erste Wahl, wenn es um den Verschluss von Premium-Weinen in vielen Ländern, wie Frankreich, Deutschland, Spanien, Italien, den USA, Argentinien und China geht.

Durch die technische Entwicklung produziert Nomacorc seine Produkte mit einer patentierten Koextrusions-Fertigungstechnologie. In hochmodernen Produktionsstätten in den USA, Belgien, China und Argentinien produziert Nomacorc mehr als zwei Milliarden Verschlüsse pro Jahr. Die weltweite Zusammenarbeit mit Weinforschungsinstituten macht das Unternehmen zu den führenden Firmen in der Weinverschlussindustrie für Grundlagen- und angewandte Forschung in Sauerstoffmanagement und Weinkonservierung.

#### **Über Vinventions**

Vinventions wurde von Familienunternehmer Marc Noël zusammen mit Bespoke Capital Partners, Heino Freudenberg und weiteren Partnern gegründet. Ziel von Vinventions ist es, der innovativste und zuverlässigste Lieferant von Verschluss-Lösungen für die gesamte Still- und Schaumweinindustrie weltweit zu werden. Im Januar 2015 erwarb Vinventions das Unternehmen Nomacorc, den weltweit führenden Anbieter für Premium-Weinverschlüsse auf synthetischer und pflanzlicher Basis. Seit Juli 2015 gehört die Ohlinger-Gruppe zu Vinventions. Heute beschäftigt das Unternehmen mehr als 550 Mitarbeiter und betreibt fünf Produktionsstätten in den USA, Belgien, Deutschland, Argentinien und China. Im November 2015 schloss Vinventions eine Vertriebsvereinbarung mit Vinolok / Vinoseal, und erweiterte so sein wachsendes Sortiment an innovativen Weinverschluss-Lösungen um einen High-Performance-Glasverschluss. Vinventions produziert mehr als 2,5 Milliarden Verschlüsse pro Jahr und verschließt so jede achte Weinflasche weltweit. Im Mittelpunkt des Unternehmens stehen Kundenorientierung, Innovation, operative Exzellenz, Unternehmertum vor Ort, offene Zusammenarbeit und langfristige Verantwortung.

#### **Pressekontakt:**

Eva-Maria Umlauf | Tel. +49 721 91245-156, [e.umlauft@organize.de](mailto:e.umlauft@organize.de) | [www.organize.de](http://www.organize.de)

Nanna Aczel | Tel. +49 721 91245-134, [n.aczel@organize.de](mailto:n.aczel@organize.de) | [www.organize.de](http://www.organize.de)

