



# NOMACORC

## SELECT GREEN GREEN-LINE-LÖSUNG FÜR PREMIUM-STILLWEINE

Select Green nutzt die von Nomacorc geschützte PlantCorc™-Technologie zur Produktion eines umweltfreundlichen Verschlusses, der durch seine hervorragende Leistung und Sauerstoffkontrolle überzeugt.

- Niedrige Sauerstoffzufuhr, ideal für Premiumweine, die bis zu 15 Jahre reifen sollen
- Damit sich der Wein in der Flasche wie gewünscht entwickeln kann, ist dieser Verschluss in drei verschiedenen, die Sauerstoffzufuhr unterschiedlich regulierenden Versionen erhältlich.
- Die unverwechselbare Holzmaserung eines Naturkorkens
- Soft-Touch-Oberfläche für eine optimale Performance bei der Abfüllung und die Haptik eines Naturkorkens
- Der weltweit erste klimaneutrale Weinverschluss
- Besteht aus nachwachsenden, pflanzlichen Polymeren
- Zu recycelfähig



plantCORC  
TECHNOLOGY



	Select Green 100	Select Green 300	Select Green 500
<b>Weinlagerung</b>	Bis zu 15 Jahre	Bis zu 10 Jahre	Bis zu 8 Jahre
<b>Sauerstoff-Zufuhr pro Flasche</b>	0,4 mg O <sub>2</sub> nach 3 Monaten 0,7 mg O <sub>2</sub> nach 6 Monaten 1,2 mg O <sub>2</sub> nach 12 Monaten 1,1 mg O <sub>2</sub> pro Jahr, nach dem ersten Jahr	1,6 mg O <sub>2</sub> nach 3 Monaten 2,1 mg O <sub>2</sub> nach 6 Monaten 2,8 mg O <sub>2</sub> nach 12 Monaten 1,1 mg O <sub>2</sub> pro Jahr, nach dem ersten Jahr	1,8 mg O <sub>2</sub> nach 3 Monaten 2,3 mg O <sub>2</sub> nach 6 Monaten 3,1 mg O <sub>2</sub> nach 12 Monaten 1,7 mg O <sub>2</sub> pro Jahr, nach dem ersten Jahr
<b>Biobasierte Bewertung</b>	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★
<b>Kohlenstoffbilanz</b>	-1 g CO <sub>2</sub> eq pro Verschluss	-1 g CO <sub>2</sub> eq pro Verschluss	-1 g CO <sub>2</sub> eq pro Verschluss
<b>Hochwertige Endverarbeitung</b>	Prägedruck	Prägedruck	Prägedruck
<b>Individueller Kundenaufdruck</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Durchmesser</b>	24 mm	24 mm	23,5 mm
<b>Längen</b>	38 mm   44 mm   47 mm	38 mm   44 mm   47 mm	38 mm   44 mm   47 mm
<b>Gewichte / Korken</b>	4,9 g   5,7 g   6,1 g	4,9 g   5,7 g   6,1 g	4,8 g   5,5 g   5,9 g
<b>Auszugskraft Force</b>	200 N - 450 N	200 N - 450 N	200 N - 450 N

Nur mit gerändelten Kanten erhältlich  
Durchschnittswerte, beruhend auf den Testmethoden ASTM, Mocon und/oder internen Methoden.

by  VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

## 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 AUSSENHAUT

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 Fehleraromen 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 Korken 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 QUALITÄT SZERTIFIKATE

- 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)