



NOMACORC® PREMIUM

Le Nomacorc Premium utilise les dernières évolutions de notre technologie brevetée de co-extrusion pour offrir au marché un bouchon alternatif adapté à de grands vins pouvant parfois être conservés pendant une période prolongée avant d'être dégustés. Le Nomacorc Premium établit une nouvelle norme en matière de gestion de l'oxygène grâce à son très faible Taux de transfert d'oxygène. Ce bouchon est dès lors adapté à une vaste gamme de cépages et de styles de vinification. Le comportement du Nomacorc Premium est considérablement plus constant que celui des bouchons en liège et permet, en outre, d'éviter les risques de goût de bouchon, de couleuse, d'oxydation et les poussières de liège.

DIMENSIONS ET PROPRIETES

Diamètre	_____	22,5 mm
Longueurs	_____	38 mm, 44 mm, 47 mm
Poids	_____	4,94 g par bouchon, 5,72 g par bouchon, 6,07 g par bouchon
Densité	_____	Générale: 0,325 g/cm ³ Mousse: 0,255 g/cm ³
Force d'extraction**	_____	330 Newtons
Taux de transfert de l'oxygène*	_____	0,003 cm ³ par jour par bouchon/bouteille



Valeurs moyennes basées sur les méthodes de test internes, ASTM et/ou Mocon

** Le taux de transfert de l'oxygène est relevé en conditions atmosphériques.*

*** Remarque sur la force d'extraction: mesures effectuées à température ambiante, bouteilles pleines, et 3 jours après le bouchage.*

Tous les bouchons Nomacorc sont recyclables à 100% et peuvent être recyclés avec d'autres emballages alimentaires en polyéthylène basse densité.

Possibilité d'impression personnalisée.

Disponible en couleur liège, tel qu'illustré.

PROCESSUS DE CO-EXTRUSION BREVETE

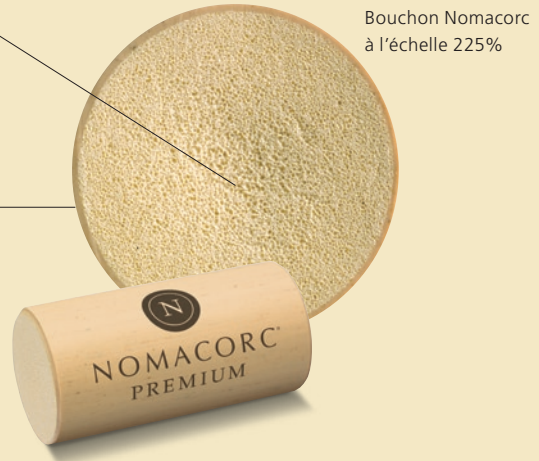
Notre procédé breveté de co-extrusion comporte deux phases. La première étape consiste à mélanger, fondre et extruder les matières premières, pour former un long cylindre de mousse qui compose le coeur du bouchon. En parallèle, un second procédé d'extrusion ajoute une enveloppe extérieure souple qui adhère thermiquement au coeur. Les bouchons acquièrent leur diamètre définitif lors d'un passage dans un bain d'eau, avant d'être découpés à la dimension requise.

CŒUR EN MOUSSE

L'uniformité de la taille des cellules et de la densité des bouchons Nomacorc permet un transfert homogène et prévisible de l'oxygène.

ENVELOPPE EXTERIEURE

Lors de la mise en bouteille et de la conservation, l'élasticité de l'enveloppe extérieure des bouchons Nomacorc évite le phénomène des « bouteilles couleuses ». Elle protège aussi parfaitement le corps du bouchon pendant la mise en bouteille. De plus, l'enveloppe extérieure Nomacorc offre aux consommateurs la même apparence et le même toucher que le liège.



AVANTAGES/CARACTERISTIQUES

- Notre procédé breveté de co-extrusion permet de créer des bouchons qui assurent un transfert homogène et prévisible de l'oxygène, évitant les altérations de goût dues à des phénomènes d'oxydation prématurée, de réduction excessive ou encore de « goût de bouchon ».
- La structure uniforme et la petite taille des cellules du coeur en mousse, combinée à l'enveloppe extérieure élastique, offre des qualités de préservation que les bouchons naturels, techniques, agglomérés ou capsules à vis ne permettent pas.
- Notre technologie de pointe produit des bouchons qui sont parfaitement identiques d'un lot à l'autre, ce qui permet une insertion aisée avec un équipement traditionnel de mise en bouteille.
- L'enveloppe extérieure flexible assure un bouchage à long terme efficace, qui supprime les problèmes de bouteilles couleuses et les poussières de liège.
- Les matériaux utilisés sont inertes et approuvés pour le contact avec les aliments.
- La couleur et la texture proche de l'apparence et du toucher des bouchons naturels respectent la tradition du vin.

QUALITE/PERFORMANCE TESTEES POUR:

- Régularité de la taille et de la densité des cellules qui composent le coeur en mousse
- Homogénéité des dimensions : longueur, diamètre et ovalité
- Propriétés mécaniques: forces de compression et d'extraction, retour élastique, herméticité du bouchage
- Qualités sensorielles: concentration des arômes et essais de trempage
- Résistance à la chaleur
- Adhésion de l'encre

CERTIFICATIONS DE QUALITE INTERNATIONALE

ISO (*International Organization for Standardization – Organisation internationale de normalisation*)

HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point – Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques*)

BPF (*Bonnes pratiques de fabrication*)

BRC-IOP (*British Retail Consortium – Institute of Packaging*)