



# NOMACORC® Classic+

Nomacorc Classic+ es la nueva generación de los tapones alternativos para vino más avanzados del mundo. Gracias a las mejoras en la sofisticada tecnología de procesamiento, Classic+ reduce más del 25% la transferencia de oxígeno en comparación con Nomacorc Classic. Los consumidores disfrutarán de Classic+ porque es más fácil de extraer de la botella y de introducirlo de nuevo. Gracias a innovadores materiales y procesos, Classic+ tiene además un menor impacto medioambiental.

Nomacorc Classic+ está disponible con la misma variedad de tamaños, colores, biselados y diseños personalizados de Nomacorc Classic.



## DIMENSIONES Y PROPIEDADES

Diámetro	22,5 mm	
Longitud	37 mm	43 mm
Peso	4,4 g/tapón	5,1 g/tapón
Densidad	Total : 0,292 g/cm <sup>3</sup>	
	Espuma : 0,240 g/cm <sup>3</sup>	
Tasa de transmisión de oxígeno*	0,0052 cm <sup>3</sup> por día, tapón y botella	0,0045 cm <sup>3</sup> por día, tapón y botella
Fuerza de extracción**	290 N	

Valores promedio basados en metodologías de prueba ASTM, Mocon y/o internas.

\* Datos de velocidad de transferencia de oxígeno medidos en condiciones atmosféricas.

\*\* Nota sobre la fuerza de extracción: Temperatura ambiente, botellas llenas a los 3 días tras el cierre.

Disponible con veteado de madera, como aparece en la fotografía, o en colores personalizados.

Todos los Nomacorcs son 100% reciclables junto con otros envases de alimentación LDPE.

También está disponible la impresión de diseños personalizados y el biselado de los bordes.

## PROCESO DE CO-EXTRUSIÓN

Nuestra tecnología patentada de co-extrusión consta de dos etapas. En primer lugar, las materias primas se mezclan, se funden y se extruyen para formar un gran cilindro de espuma, que constituye el núcleo del tapón. Entonces se pone en marcha un segundo proceso de extrusión sobre la capa externa flexible o piel, que se adhiere térmicamente al cilindro interno. La forma del tapón se estabiliza mediante la aplicación de agua fría, antes de someterlo a una operación de corte a alta velocidad para darle la longitud requerida.

## NÚCLEO DE ESPUMA

La uniformidad de la estructura celular y de la densidad de los tapones Nomacorc proporciona una transferencia de oxígeno homogénea y previsible.

## CAPA EXTERIOR

La elasticidad de la capa exterior de los tapones Nomacorc garantiza la ausencia de goteo durante el embotellado o almacenamiento del vino. Además, esta piel flexible también protege el vino durante el proceso de embotellado. De cara al consumidor, la parte exterior de los tapones Nomacorc permite reproducir la apariencia y cualidades del corcho natural.



## VENTAJAS/CARACTERÍSTICAS

- Gracias a nuestra tecnología patentada de co-extrusión, hemos creado unos tapones que ofrecen una tasa de transferencia de oxígeno uniforme y previsible, eliminando notas desagradables debidas a la oxidación y reducción del vino o al sabor a corcho
- La estructura celular uniforme y el reducido tamaño del núcleo de espuma, combinados con su elástica piel, proporcionan un mejor rendimiento para la conservación del vino, superando el de los tapones de corcho natural, técnicos, aglomerados o de rosca
- Gracias al uso de la tecnología más avanzada, los tapones Nomacorc son idénticos en todos los lotes, lo que elimina cualquier problema en el embotellado con sistemas tradicionales
- La capa externa flexible proporciona un cierre hermético de larga duración, evitando que haya goteo, rotura o que el tapón se deshaga
- Se fabrican con materias primas inertes que cumplen con la normativa aplicable en materia de alimentos
- Gracias al tratamiento de color y de textura, nuestros tapones reproducen la apariencia y cualidades del corcho natural y permiten a los amantes del vino descorchar sus botellas de forma tradicional

## CALIDAD Y RENDIMIENTO PROBADOS PARA:

- Uniformidad de la estructura celular y de la densidad del núcleo de espuma
- Dimensiones homogéneas: longitud, diámetro y forma oval
- Rendimiento mecánico en la fuerza de extracción; compresión y dilatación; salpicadura del vino; y goteo
- Rendimiento sensorial en relación con los niveles aromáticos y la penetración del vino
- Resistencia térmica
- Adhesión de la tinta

## CERTIFICADOS INTERNACIONALES DE CALIDAD

ISO (*Organización Internacional de Normalización*)

HACCP (*Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control*)

GMP (*Buenas Prácticas de Fabricación*)

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