



## NOMACORC® smart+

Le Nomacorc smart+, c'est la prochaine génération du Nomacorc smart, le bouchon qui assure aujourd'hui la préservation de millions de vins populaires chez les embouteilleurs et distributeurs du monde entier. Le Nomacorc smart+ est conçu pour offrir une protection homogène et économique des vins à rotation relativement rapide. Par rapport aux autres bouchons synthétiques et techniques, il permet une gestion de l'oxygène plus efficace, tant en termes d'homogénéité que de durée de conservation du vin. En outre, le Nomacorc smart+ a une empreinte carbone plus faible que nombre de ses concurrents, ce dont profitent l'environnement. Le Nomacorc smart+ est disponible en wood grain, tel qu'illustré ci-dessous. Impressions personnalisées également disponibles.



### DIMENSIONS ET PROPRIETES\*

Diamètre	_____	22,5 mm
Longueur	_____	36 mm, 42 mm
Densité	_____	0,285 gr par cm <sup>3</sup>
Taux de transfert de l'oxygène	_____	0,007 cm <sup>3</sup> par jour par bouchon/ bouteille

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

*Données relatives au taux de transfert de l'oxygène relevées en conditions atmosphériques conformément à la méthode MOCON. L'OTR effectif sera fonction des conditions de mise en bouteille.*

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

## 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*)