



NOMACORC® value

Nomacorc, leader du marché mondial des bouchons co-extrudés pour vins tranquilles, offre aujourd'hui au secteur viticole un nouveau produit révolutionnaire destiné aux vins de base. Nomacorc **value** protège efficacement contre couleuses, goût de bouchon et autres phénomènes liés aux bouchons de liège naturel, tels que poussières et débris de liège dans le vin. La flexibilité de ce produit, qui affirme la supériorité de celui-ci par rapport aux bouchons moulés par injection, assure en outre sa facilité d'extraction. L'enveloppe extérieure qui l'habille garantit un bouchage optimal dès la mise en bouteille. Le prix de Nomacorc **value** se veut le reflet d'un produit associant performances économiques et service de qualité destiné vins d'entrée de gamme. Le procédé breveté de fabrication du Nomacorc **value** permet l'ajout « en ligne » des mentions imprimées propres au produit, sous l'enveloppe extérieure co-extrudée de celui-ci et offre au secteur viticole un bouchon extrudé abordable spécifiquement destiné à des vins dont le bouchage repose actuellement sur des bouchons de liège, produits agglomérés, ou bouchons moulés par injection de moindre qualité.

Nomacorc **value** est proposé dans une teinte brun clair agrémentée d'une impression à l'encre noire. Nous vous invitons à contacter Nomacorc pour toute information relative aux quantités, tarifs et conditions de vente.

DIMENSIONS ET PROPRIETES



Diamètre	22,5 mm
Longueurs	37 mm
Poids	4,24 g par bouchon
Densité	Générale : 0,276 g/cm ³
	Mousse : 0,229 g/cm ³
Taux de transfert de l'oxygène*	0,0090 cc per day per closure-bottle
Force d'extraction**	250 N

Valeurs moyennes selon ASTM, Mocon, et/ou les méthodologies de test internes.

*** Remarque relative à la force d'extraction : températures ambiantes, bouteilles remplies, 3 jours après fermeture.*

Tous les bouchons Nomacorc sont recyclables à 100%, comme les emballages alimentaires LDPE.