



# NOMACORC<sup>®</sup>

## Classic<sup>+</sup>

Nomacorc Classic<sup>+</sup>, c'est la nouvelle génération des meilleurs bouchons synthétiques au monde. Grâce aux améliorations apportées à la technologie révolutionnaire mise en œuvre pour sa fabrication, le Classic<sup>+</sup> permet de diminuer le taux de transfert de l'oxygène de plus de 25% par rapport au Nomacorc Classic. Les consommateurs apprécieront le Classic<sup>+</sup> pour sa plus grande facilité d'extraction et de réinsertion dans la bouteille. De plus, grâce aux innovations dans le domaine des matériaux et des procédés de traitement, le Classic<sup>+</sup> limite l'empreinte environnementale globale.

Nomacorc Classic<sup>+</sup> est disponible dans la même gamme de tailles, de coloris, de chanfreins, et avec les mêmes options de personnalisation que Nomacorc Classic.



### DIMENSIONS ET PROPRIETES

Diamètre	23,5 mm	
Longueurs	37 mm	43 mm
Poids	4,7 g par bouchon	5,5 g par bouchon
Densité	Générale : 0,292 g/cm <sup>3</sup>	
	Mousse : 0,240 g/cm <sup>3</sup>	
Taux de transfert de l'oxygène*	0,0052 cm <sup>3</sup> par jour par bouchon/bouteille	
Force d'extraction**	290 N	

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

*\* Les données relatives aux taux de transfert de l'oxygène sont relevées en conditions atmosphériques.*

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

*Disponible en Wood Grain (voir illustration), et dans des coloris personnalisés. Tous les bouchons Nomacorc sont recyclables à 100%, comme les emballages alimentaires LDPE.*

*Également disponibles avec impressions personnalisées et bord chanfreiné.*

## 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*)