



NOMACORC®

**NOMACORC RECOIT LE PRIX DU MEILLEUR LANCEMENT VERT
AUX DRINKS BUSINESS GREEN AWARDS**

Son bouchon à empreinte carbone neutre reconnu comme innovation majeure pour la durabilité

ZEBULON, Caroline du Nord (30 avril 2014) – Nomacorc, l'un des leaders mondiaux de la fabrication de bouchons destinés au secteur viticole, s'est aujourd'hui vu décerner le prix du meilleur lancement vert lors de la cérémonie annuelle des Green Awards organisée par *The Drinks Business* à Londres. Ce prix récompense un produit soutenant la cause environnementale et présentant des avantages réels et démontrés en termes de développement durable. Nomacorc a reçu ce prix pour son bouchon Select® Bio, le premier bouchon à empreinte carbone neutre.

Le bouchon Select Bio de Nomacorc, qui s'est également vu décerner en novembre dernier le prix New Technology en Italie au salon SIMEI-ENOVITIS, est produit à partir de bio-polymères végétaux renouvelables issus de la canne à sucre. Ce bouchon reprend les caractéristiques de la gamme Select Series® actuelle en termes de performance de gestion de l'oxygène et aide à limiter l'impact environnemental des vins. Il permet en effet de réduire les déchets et le gaspillage liés aux vins bouchonnés et aux défauts d'oxydation ou de réduction. En outre, les bouchons Select Bio sont 100% recyclables et ne contiennent ni colles ni adhésifs.

Richard Teply, Directeur Général Europe chez Nomacorc, qui a reçu le prix au nom de l'entreprise, a déclaré : " Depuis le lancement du Select Bio, nous recevons un accueil extrêmement favorable des distributeurs et des producteurs de vins qui recherchent des solutions de conditionnement plus fiables et plus écologiques. Nous sommes très honorés de voir reconnaître les efforts que nous avons menés pour concevoir le premier bouchon à empreinte carbone neutre, ainsi que nos progrès constants en termes d'innovation et de développement durable".

Dr. Olav Aagaard, Directeur Scientifique chez Nomacorc, a ajouté : "Notre bouchon à empreinte carbone neutre, le Select Bio, est vraiment un produit unique en son genre. Non seulement, ses performances sont régulières, mais il est également le premier bouchon œnologique créé à partir d'agro-matériaux. Cela offre aux caves une solution optimale de conditionnement écologique pour leurs vins."

Le Prix Green Awards de *The Drinks Business* est la manifestation de sensibilisation à l'écologie de l'industrie des boissons alcoolisées la plus importante au monde. Cette manifestation récompense les entreprises précurseurs dans le développement durable et la performance environnementale. Les prix sont décernés par un jury indépendant composé d'experts en développement durable et en boissons alcoolisées. Nomacorc est le premier producteur de bouchons alternatifs à recevoir cette récompense.

Pour consulter la liste complète des lauréats des Green Awards, vous pouvez suivre ce lien :

<http://www.thedrinksbusiness.com/2014/04/green-awards-2014-the-winners-revealed>.

Pour découvrir le bouchon Select Bio de Nomacorc et son bilan carbone, vous pouvez visiter : <http://www.nomacorc.com/wine-closure-select-bio.php>.

NOMACORC EN QUELQUES MOTS

Nomacorc est le leader mondial du marché des bouchons synthétiques pour vin tranquille. L'entreprise s'appuie sur un procédé breveté de co-extrusion pour la fabrication de sa gamme de produits. Les bouchons Nomacorc garantissent par conséquent une gestion de l'oxygène homogène et prévisible; ils éliminent en outre les risques d'altération du goût liés aux phénomènes d'oxydation, de réduction ou de goût de bouchon. Les produits Nomacorc, recyclables à 100%, sont disponibles via un vaste réseau de distributeurs et d'agents répartis sur cinq continents. Nomacorc, qui emploie plus de 500 personnes à l'échelle mondiale et possède des unités de production de pointe aux États-Unis, en Belgique, en Chine et en Argentine, produit près de 2,4 milliards de bouchons par an. L'entreprise, qui collabore avec divers Instituts de Recherche Viticole de renommée mondiale, est à la tête du secteur des bouchons pour vin tranquille en termes de recherche fondamentale & appliquée dans le domaine de la gestion de l'oxygène dans le vin.



REJOIGNEZ NOUS SUR
<http://fr.nomacorc.com/>



<https://twitter.com/NomacorcFrance>

Contact presse

Agence Clair de Lune
Amélie Bluma & Marie Gaudel
Tél. 04 72 07 31 94 – amelie.bluma@clairdelune.fr