

ZEST!



SIMEI
2015 Technological
Innovation Award

ZEST!TM

**LE PREMIER
BOUCHON**

pour vin pétillant

NEUTRE

EN CARBONE



Le segment des vins effervescents est l'un des plus florissants de l'industrie vinicole.

Les consommateurs raffolent de l'effervescence, de la vivacité des saveurs et des délicieux arômes du Champagne, des crémants et de nombreux autres vins mousseux.

Les bouchons traditionnels pour vin pétillant souffrent des mêmes problèmes que les bouchons traditionnels pour vin tranquille : goût de bouchon, hétérogénéité des performances entraînant une expérience de dégustation variable et un risque d'oxydation.

Les bouchons traditionnels sont composés d'un ou de deux disques qui adhèrent l'un à l'autre à une extrémité.

En cas d'utilisation de bouchons de ce type, les disques peuvent se détacher, le bouchon se rompre ou s'effriter.

ZEST!

Zest! est 100 % recyclable et neutre en carbone.

Zest! est fabriqué à l'aide de notre technologie Plantcorc® : matière première à base végétale issus de ressources renouvelables dérivées de la canne à sucre. Zest! a été conçu par la même équipe de chercheurs que celle qui a créé le Select® Bio, le premier bouchon neutre en carbone.

Zest! élimine le risque de TCA et possède des performances œnologiques optimales qui protègent les arômes et la couleur des vins pétillants délicats.

Fait d'une seule pièce, Zest! sécurise le bouchage et élimine les risques d'éclatement ou d'effritement. Cette innovation récompensée aux Trophées de l'Innovation du Simeï 2015 est le fruit d'un travail d'ingénierie précis et minutieux visant à résoudre les problèmes persistants auxquels sont confrontés bon nombre de producteurs aujourd'hui.



Neutre en carbone

Pas de goût de bouchon.



Performances optimales et régulières assurant le maintien d'une pression adéquate à l'intérieur de la bouteille.

Fabriqué à partir de biopolymères d'origine végétale issus de la canne à sucre à l'aide de la technologie Plantcorc®.



Homogénéité d'une bouteille à l'autre, protégeant l'image de marque.

ZEST!

Zest! sécurise le bouchage des vins effervescents.

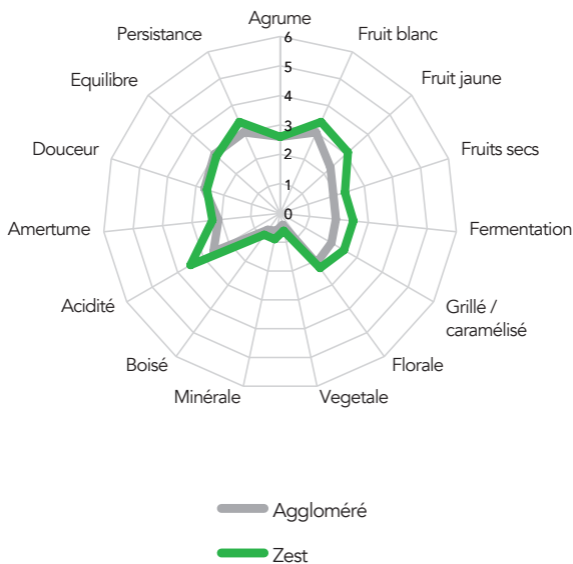
Pas de risque de couleuse, d'effritement ou de détachement du disque.

Aucun risque qu'un consommateur ne soit déçu par un vin contaminé par le goût de bouchon.

Nous le garantissons !



Résultats de dégustation



Dimensions et propriétés

ZEST!

Diamètre	30 mm
Longueur	46 mm
Possibilité d'impression sur mesure	Oui
Possibilité d'impression de finition	Oui

Finition chanfreinée uniquement.

Valeurs moyennes sur la base de méthodologies d'essai internes.

Disponible en grain de bois naturel, comme illustré.

Tous les bouchons Nomacorc sont recyclables à 100 % avec les autres emballages alimentaires en LDPE.

Possibilité d'impression personnalisée.



NOMACORC®

Sustainable choice **for fine wines**