



NOMACORC

## SELECT GREEN GAMME GREEN LINE POUR LES VINS TRANQUILLES PREMIUM

Les bouchons Select Green sont basés sur la technologie PlantCorc™ de Nomacorc pour respecter l'environnement, offrir des performances optimales et permettre une gestion précise de l'oxygène.

- Faible apport d'oxygène idéale pour les vins haut de gamme avec un potentiel de garde jusqu'à 15 ans
- Gamme d'apports d'oxygène procurant trois niveaux d'oxygène distincts dans la bouteille, afin de favoriser l'évolution attendue du vin
- Absence de TCA – Pas de goût de bouchon
- Marques distinctes du grain du bois comme pour le liège naturel
- Une peau douce au toucher pour des performances d'embouteillage idéales, et la sensation tactile des bouchons en liège
- Premier bouchon au monde à empreinte carbone neutre
- Fabriqué à partir de polymères à base végétale issus de ressources renouvelables
- Recyclable



plantCORC  
TECHNOLOGY



	Select Green 100	Select Green 300	Select Green 500
<b>Conservation du vin</b>	Jusqu'à 15 ans	Jusqu'à 10 ans	Jusqu'à 8 ans
<b>Apport d'oxygène par bouteille</b>	0,4 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 0,7 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 1,2 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 1,1 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année	1,6 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 2,1 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 2,8 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 1,1 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année	1,8 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 2,3 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 3,1 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 1,7 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année
<b>Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte</b>	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★
<b>Empreinte carbone</b>	-1 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon	-1 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon	-1 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon
<b>Traitement supérieur des miroirs</b>	Embossé	Embossé	Embossé
<b>Impression personnalisable</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Diamètre</b>	24 mm	24 mm	23,5 mm
<b>Longueurs</b>	38 mm   44 mm   47 mm	38 mm   44 mm   47 mm	38 mm   44 mm   47 mm
<b>Poids / bouchon</b>	4,9 g   5,7 g   6,1 g	4,9 g   5,7 g   6,1 g	4,8 g   5,5 g   5,9 g
<b>Force d'extraction</b>	200 N - 450 N	200 N - 450 N	200 N - 450 N

*Finition chanfreinée uniquement. Valeurs moyennes sur base de méthodologies d'essais en interne. Disponible en teinte bois naturel, comme illustré. Tous les bouchons Nomacorc sont 100 % recyclables avec les autres emballages alimentaires LDPE. Possibilité d'impression personnalisée.*

by  VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

## PROCESSUS DE CO-EXTRUSION BREVETÉ

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 cœur du bouchon. En parallèle, un second procédé d'extrusion ajoute une peau extérieure souple qui adhère thermiquement au cœur. Les bouchons acquièrent leur diamètre définitif lors d'un passage dans un bain d'eau, avant d'être découpés à la dimension requise. Notre technologie réside en un processus continu qui assure une performance et une continuité bouteille après bouteille. Les produits sont composés d'un cœur en mousse autorisant des taux de pénétration d'oxygène définis et prévisibles, ainsi que d'une peau extérieure assurant une extraction et une réinsertion en douceur, ainsi qu'un fonctionnement de la ligne d'embouteillage sans perturbation.

## TOUCHE FINALE SOIGNÉE

Le traitement supérieur des miroirs créent sur le bouchon des lignes de croissance et des lenticelles qui lui donne un aspect très esthétique.

L'uniformité de taille et de densité cellulaires des produits Nomacorc assure une perméabilité homogène et prévisible de l'oxygène.

## TECHNOLOGIE DE PEAU DOUCE AU TOUCHER

La peau souple et flexible constitue également un moyen de support et de protection utile lors du processus d'embouteillage empêchant toute fuite lors de ce processus ou du stockage.



## AVANTAGES/CARACTÉRISTIQUES

- 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 cœur en mousse, combinées à la peau extérieure élastique, offrent 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
- La peau extérieure flexible assure un bouchage à long terme efficace, qui supprime les problèmes de bouteilles qui coulent et les poussières de liège
- Fabrication avec des matériaux inertes et approuvés pour le contact avec les aliments
- Préserve le rituel de débouchage de la bouteille

## QUALITÉ ET PERFORMANCE TESTÉES POUR

- Régularité de la taille et de la densité des cellules qui composent le cœur 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 QUALITÉ INTERNATIONALES

- ISO (International Organization for Standardization)
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
- GMP (Good Manufacturing Practices)
- BRC-IOP (British Retail Consortium – Institute of Packaging)