



NOMACORC®

light

Nomacorc Light es el tapón ideal para vinos de alta rotación que han de consumirse durante los 12 meses posteriores a su embotellado. Ofrece un control de oxígeno más fiable que la de productos sintéticos y aglomerados de baja calidad. Nomacorc Light ha sido diseñado para ofrecer una inserción impecable en la gran variedad de condiciones de embotellado presentes en las bodegas de todo el mundo. Al igual que el resto de los productos Nomacorc, es fácil de extraer y elimina todo problema de sabor a corcho, el goteo y las roturas frecuentes de los tapones de corcho.



DIMENSIONES Y PROPIEDADES

Diámetro	22,5 mm
Longitud	37 mm - 42 mm
Peso	4,36 g/tapón
Densidad	Total: 0,285 g/cm ³ Espuma: 0,225 g/cm ³
Fuerza de extracción**	240 Newtons
Tasa de transmisión de oxígeno*	0,044 cm ³ por día, tapón y botella
Conservación del vino	Hasta 12 meses

Valores medios basados en ASTM, Mocon y/o métodos internos de prueba.

**Los datos relativos a la tasa de transmisión de oxígeno se miden empleando un 100% de oxígeno.*

***Nota sobre la fuerza de extracción: a temperatura ambiente, con botellas llenas, tres días después del embotellado.*

Disponible solo en el color de corcho natural, como en la imagen.

Todos los tapones Nomacorc son 100% reciclables con otros envases alimentarios de PE de baja densidad.

Impresión personalizada disponible.

PROCESO DE CO-EXTRUSIÓN

Nuestra tecnología patentada de co-extrusión consta de dos etapas. En primer lugar, las materias primas se mezclan, se funden y se extruyen para formar un gran cilindro de espuma, que constituye el núcleo del tapón. Entonces se pone en marcha un segundo proceso de extrusión sobre la capa externa flexible o piel, que se adhiere térmicamente al cilindro interno. La forma del tapón se estabiliza mediante la aplicación de agua fría, antes de someterlo a una operación de corte a alta velocidad para darle la longitud requerida.

NÚCLEO DE ESPUMA

La uniformidad de la estructura celular y de la densidad de los tapones Nomacorc proporciona una transferencia de oxígeno homogénea y previsible.

CAPA EXTERIOR

La elasticidad de la capa exterior de los tapones Nomacorc garantiza la ausencia de goteo durante el embotellado o almacenamiento del vino. Además, esta piel flexible también protege el vino durante el proceso de embotellado. De cara al consumidor, la parte exterior de los tapones Nomacorc permite reproducir la apariencia y cualidades del corcho natural.



VENTAJAS/CARACTERÍSTICAS

- Gracias a nuestra tecnología patentada de co-extrusión, hemos creado unos tapones que ofrecen una tasa de transferencia de oxígeno uniforme y previsible, eliminando notas desagradables debidas a la oxidación y reducción del vino o al sabor a corcho
- La estructura celular uniforme y el reducido tamaño del núcleo de espuma, combinados con su elástica piel, proporcionan un mejor rendimiento para la conservación del vino, superando el de los tapones de corcho natural, técnicos, aglomerados o de rosca
- Gracias al uso de la tecnología más avanzada, los tapones Nomacorc son idénticos en todos los lotes, lo que elimina cualquier problema en el embotellado con sistemas tradicionales
- La capa externa flexible proporciona un cierre hermético de larga duración, evitando que haya goteo, rotura o que el tapón se deshaga
- Se fabrican con materias primas inertes que cumplen con la normativa aplicable en materia de alimentos
- Gracias al tratamiento de color y de textura, nuestros tapones reproducen la apariencia y cualidades del corcho natural y permiten a los amantes del vino descorchar sus botellas de forma tradicional

CALIDAD Y RENDIMIENTO PROBADOS PARA:

- Uniformidad de la estructura celular y de la densidad del núcleo de espuma
- Dimensiones homogéneas: longitud, diámetro y forma oval
- Rendimiento mecánico en la fuerza de extracción; compresión y dilatación; salpicadura del vino; y goteo
- Rendimiento sensorial en relación con los niveles aromáticos y la penetración del vino
- Resistencia térmica
- Adhesión de la tinta

CERTIFICADOS INTERNACIONALES DE CALIDAD

ISO (*Organización Internacional de Normalización*)

HACCP (*Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control*)

GMP (*Buenas Prácticas de Fabricación*)

BRC-IOP (*British Retail Consortium – Institute of Packaging*)