



NOMACORC® value

Nomacorc, líder del mercado mundial en tapones coextruidos de vinos tranquilos, presenta al sector vinícola un nuevo producto revolucionario para los vinos básicos. Nomacorc **value** proporciona una protección fiable para las fugas, el sabor a corcho y otros problemas asociados a los tapones de corcho natural como las partículas o el desmenuzamiento. Su flexibilidad lo coloca por encima de los tapones moldeados por inyección y garantiza una retirada fácil de la botella. La capa externa aplicada garantiza un sellado perfecto justo después del embotellado. El precio de Nomacorc **value** se establece para reflejar la competitividad económica asociada a los vinos básicos. Nomacorc **value**, con su tecnología Print Encapsulation Technology, ofrece al sector vinícola un tapón extruido asequible para los vinos que están sellados actualmente con tapones de corcho de calidad inferior, aglomerados o productos moldeados por inyección. Nomacorc **value** está disponible en color marrón claro con impresión en negro.

Póngase en contacto con Nomacorc para obtener información sobre las cantidades, precios y otras condiciones de venta.



DIMENSIONES Y PROPIEDADES

Diámetro	22,5 mm
Longitud	37 mm
Peso	4,24 g/tapón
Densidad	Total : 0,276 g/cm ³
	Espuma : 0,229 g/cm ³
Tasa de transmisión de oxígeno*	0,0090 cm ³ por día, tapón y botella
Fuerza de extracción**	250 N

Valores promedio basados en metodologías de prueba ASTM, Mocon y/o internas.

*** Nota sobre la fuerza de extracción: Temperatura ambiente, botellas llenas a los 3 días tras el cierre.*

Todos los Nomacorcs son 100% reciclables junto con otros envases de alimentación LDPE.