



NOMACORC®

## TAPONES NOMACORC, NUEVOS AVANCES EN EL MANEJO DEL OXIGENO Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO DEL VINO

*Su utilización en la industria vitivinícola tiene cada vez más demanda en botellas de diversos segmentos de precio.*

Buenos Aires, 02 de octubre de 2013. Desde hace años, Nomacorc, el mayor proveedor mundial de tapones de ingeniería para vinos tranquilos, con una producción de 2.400 millones de tapones al año y el 13% del mercado total de vinos embotellados en el mundo, lidera la investigación sobre el Manejo del Oxígeno (O<sub>2</sub>) y su impacto en el vino. Esta investigación Nomacorc la llevó a cabo en asociación con importantes entidades académicas como: la Pontificia Universidad Católica de Chile; la Universidad de Davis en California, Estados Unidos; el Instituto Geisenheim en Alemania; el Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), de Francia; el Centro Ricerca e Innovazione en Italia; la Universidad de Zaragoza en España y el Instituto Australiano de Investigación del Vino.

En una primera etapa Nomacorc desarrolló herramientas para medir el O<sub>2</sub> y su impacto en el envejecimiento del vino, la segunda fase de investigación estuvo orientada a entender el impacto del O<sub>2</sub> en los atributos sensoriales como aromas y sabor, mientras que en un tercer paso se estudió el control del O<sub>2</sub> durante el proceso de vinificación.

Como resultado de estos estudios la compañía impulsó sus tapones con la principal ventaja de ofrecer una *Tasa de Transferencia de Oxígeno* (OTR) constante y un control del O<sub>2</sub> superior a todos los demás tapones. Esta afirmación fue respaldada por análisis comparativos de vinos sellados con distintos tipos de cierre a los que se les midió el ingreso de O<sub>2</sub> después de dos años de embotellado.

En ellos se comprobó que los tapones Nomacorc, permitían la Transferencia de O<sub>2</sub> de una manera consistente y sin variación, mientras que los tapones de corcho natural presentaban desigualdades e inconsistencias en la Transferencia de O<sub>2</sub>.

*“Los tapones Nomacorc son fabricados utilizando ingeniería e innovación. “El tapón que se produce hoy es el mismo que se va a producir en un mes o un año, esto es importante para darle seguridad y consistencia en el producto a las bodegas. Además, tienen un aspecto y sensación casi idénticos al corcho natural”, explica Eduardo Casaubon a cargo de las ventas de Nomacorc en nuestro país.*

*“A nivel mundial, las distintas culturas llevan a que los consumidores se decidan por este tipo de cierre, como en los Estados Unidos, donde Nomacorc, sella aproximadamente el 40% de todos los vinos del país. Hay otros casos concretos como Francia, un mercado tradicional y que ha sido la plaza de mayor crecimiento: taponamos cerca del 25% de todos los vinos del país”, destacó Eduardo Casaubon.*





NOMACORC®

Los tapones Nomacorc -100% reciclables- están diseñados para vinos blancos finos y también para los vinos tintos. Cada tipo de tapón posee diferentes Tasas de Transferencia de O<sub>2</sub> que van de acuerdo a las necesidades de cada tipo de vino y a los requerimientos del enólogo.

Para diferenciar la tecnología patentada de Nomacorc de los tapones plásticos de baja calidad, la consulta más frecuente surge en relación los beneficios que presenta el producto respecto del tradicional. En este sentido, Andrés Labadie, Gerente de la compañía en Latinoamérica, sostiene que *“el tapón de Nomacorc contiene muchos méritos, en primer lugar logra eliminar en un 100% el TCA, la bacteria que se encuentra en el alcornoque y que se traslada a los tapones naturales o aglomerados. Además tiene propiedades mecánicas en cuanto a fuerzas de extracción y algo clave es la consistencia que tiene”*

*“Para la compañía lo relevante es cómo llega el vino al consumidor, garantizándoles el mismo producto que imaginó la bodega a través de la transferencia de oxígeno que le provee al vino nuestros tapones, consideramos que es el gran diferencial del tapón de Nomacorc. Si los enólogos le sacan provecho, tienen una herramienta fundamental, porque con este producto les evitamos un dolor de cabeza. Es muy constante y con altas certificaciones de calidad. Además en términos sensoriales está absolutamente controlado, el consumidor no va percibir ningún tipo de efecto sensorial”, finalizó Labadie.*

Como parte de su campaña en Argentina la compañía está llevando a cabo presentaciones en Buenos Aires y Mendoza a fin de compartir sus investigaciones sobre las diferencias y virtudes del tapón de Nomacorc y cómo éste influye en la optimización de las condiciones del vino.

Para mayor información sobre los programas de investigación acerca de la gestión del Oxígeno de Nomacorc, por favor contactar a InésGonzález.

#### **Sobre Nomacorc.**

Nomacorc fue fundada por el belga Marc Noël en 1999 con sede en Carolina del Norte, Estados Unidos y presente en los seis continentes. La creciente demanda de sus productos la llevó a ampliar su sede americana conquistando en el 2001 el mercado europeo y a basar sus operaciones en el 2003 en Bélgica. Durante el 2010 inauguró otro centro de producción en Yantai, China y en el 2013 abrió su cuarta planta en San Juan, Argentina.

