

CLASSIC GREEN

SOLUCIÓN DE GREEN LINE PARA VINOS TRANQUILOS DE CALIDAD

Nomacorc Classic Green es la nueva generación del tapón alternativo líder mundial para botellas de vino. Gracias a nuestra tecnología Plantcork basada en polímeros renovables derivados de la caña de azúcar, Classic Green es más sostenible y cuenta con nuevas características que mejoran el aspecto y el tacto de nuestro popular tapón Classic+, ya reconocido por el sector, garantizando a la vez la misma fiabilidad y consistencia a la que están acostumbrados nuestros más de 5000 clientes.

Classic Green presenta un aspecto natural mejorado y una capa externa más suave que facilita la extracción y la reinserción, garantizando así una experiencia agradable de descorche. Con un estampado en relieve en las cabezas y una impresión personalizada, Classic Green ayuda los productores a la distinción de sus marcas a través de la calidad, el aspecto y la sostenibilidad.

Al igual que todos los tapones Nomacorc, Classic Green garantiza una preservación fiable y homogénea, al tiempo que minimiza el impacto medioambiental al evitar el desecho y el desperdicio de vino debido a sus defectos. Classic Green es 100 % reciclable y presenta una huella de carbono más baja en comparación con tapones aglomerados o tapones de rosca.



	Classic Green
Conserva el vino	Hasta 5 años
Aportes de oxígeno por botella	1,74 mg de O ₂ después de 3 meses 2,35 mg de O ₂ después de 6 meses 3,46 mg de O ₂ después de 12 meses 2,25 mg de O ₂ por año después del primer año
Calificación orgánica	★★
Huella de carbono	4 gr CO _{2eq} por tapón
Aspecto de las cabezas	Estampado
Impresión personalizada	Sí
Diámetro	22,5 mm 23,5 mm
Longitud	37 mm 43 mm
Peso	4,6 g/corcho 5,4 g/corcho
Densidad	Conjunto: 290 gramos por cm cúbico Espuma: 240 gramos por cm cúbico
Fuerza de extracción	290 N

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

*Los datos de la tasa de transferencia de oxígeno se indican en condiciones atmosféricas

**Nota sobre la fuerza de extracción: Temperatura ambiente, botellas llenas a 3 días después del taponado

Todos los tapones Nomacorc son 100% reciclables con otros embalajes de alimentación de PEBD.

Los tapones Classic Green están biselados y estampados

Classic Green

NOMACORC

PROCESO PATENTADO DE COEXTRUSIÓN

Nuestro proceso patentado de coextrusión consiste en dos fases. Primero se mezclan, funden y extruden las materias primas para crear un cilindro de espuma alargado, que forma el núcleo del tapón. A continuación, un segundo proceso de extrusión aplica una capa externa flexible, que está térmicamente unida al cilindro interno. Se fija la forma con agua fría antes de que el proceso de cortado rápido dé al tapón la longitud adecuada. La tecnología es un proceso continuo que garantiza una homogeneidad y eficacia totales en cada botella. Los productos están compuestos de un núcleo interno de espuma que posibilita unas tasas de entrada de oxígeno predecibles y definidas, así como de un material de la capa externa que garantiza extracciones y inserciones fáciles y un rendimiento sin complicaciones de la línea de embotellado.

DISTINTIVO DE CALIDAD EN LOS EXTREMOS

El labrado ofrece el aspecto de líneas de crecimiento y lenticelas para una imagen de calidad superior.

La uniformidad en la densidad y el tamaño de las células de los productos Nomacorc proporciona una impregnación de oxígeno consistente y predecible.

TECNOLOGÍA DE CAPA DE TACTO SUAVE

flexible y más suave también ofrece refuerzo y protección durante el proceso de embotellado, impidiendo las pérdidas durante el embotellado o el almacenado.

VENTAJAS/CARACTERÍSTICAS

- La tecnología patentada de coextrusión crea tapones para vino que ofrecen una impregnación de oxígeno consistente y predecible, eliminando así los aromas extraños debidos a la oxidación, la reducción o la influencia del corcho
- La estructura uniforme de pequeñas células del núcleo de espuma, junto con la capa elástica, ofrecen un rendimiento de preservación más preciso que los tapones naturales, técnicos, aglomerados o de rosca
- La tecnología de fabricación de vanguardia produce tapones que son idénticos entre lotes, lo cual resulta en un embotellado sin problemas con un equipamiento de taponado tradicional
- La capa flexible patentada garantiza un sellado hermético y a largo plazo, que elimina pérdidas, roturas y deterioros
- Fabricado con materiales inertes y aprobados en el sector de la alimentación
- Mantiene la ceremonia tradicional de apertura de la botella

CALIDAD Y RENDIMIENTO PROBADOS PARA

- Tamaño de células y densidad uniformes en el núcleo de espuma
- Consistencia en las dimensiones de longitud, diámetro y ovalidad
- Rendimiento mecánico en la fuerza de extracción; compresión y recuperación; chorro de vino; y pérdidas
- Rendimiento sensorial en los niveles de aroma comportamiento en saturación de vino
- Resistencia al calor
- Adhesión de la tinta

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES DE CALIDAD

- ISO (International Organization for Standardization - Organización internacional de normalización)
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - Punto de Análisis peligrosos y control crítico)
- GMP (Good Manufacturing Practices - Buenas prácticas de fabricación)
- RC-IOP (British Retail Consortium - Institute of Packaging - Consorcio minorista británico - Instituto de embalaje)

Tapón Nomacorc
ampliado al 225 %

