

SELECT GREEN

SOLUCIÓN DE GREEN LINE PARA VINOS TRANQUILOS DE CALIDAD

Select Green utiliza la tecnología de Nomaticorc Plantcork™ para proporcionar un tapón más respetuoso con el medio ambiente, de rendimiento superior y capaz de controlar el oxígeno.

Entre sus características de primera calidad se incluye:

- Los tapones Select Green tienen una **textura mejorada**. La capa exterior es más fácil agarrar y tiene un tacto más agradable y suave.
- Las innovaciones en los procesos y tratamiento mejoran el **aspecto visual para incluir el aspecto del grano de la madera así como líneas y grietas con aspecto de corteza** sin poner en riesgo el rendimiento y la uniformidad.



plantCORK
TECHNOLOGY



	Select Green 100	Select Green 300	Select Green 500
Conserva el vino	Hasta 15 años	Hasta 10 años	Hasta 8 años
Aportes de oxígeno por botella	0,40 mg de O ₂ después de 3 meses 0,66 mg de O ₂ después de 6 meses 1,22 mg de O ₂ después de 12 meses 1,11 mg de O ₂ por año después del primer año	1,51 mg de O ₂ después de 3 meses 1,99 mg de O ₂ después de 6 meses 2,62 mg de O ₂ después de 12 meses 1,11 mg de O ₂ por año después del primer año	1,71 mg de O ₂ después de 3 meses 2,25 mg de O ₂ después de 6 meses 3,13 mg de O ₂ después de 12 meses 1,72 mg de O ₂ por año después del primer año
Calificación orgánica	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★
Huella de carbono	-1 gr CO _{2eq} por tapón	-1 gr CO _{2eq} por tapón	-1 gr CO _{2eq} por tapón
Aspecto de las cabezas	Estampado	Estampado	Estampado
Impresión personalizada	Sí	Sí	Sí
Diámetro	24 mm	24 mm	23,5 mm
Longitud	38 mm 44 mm 47 mm	38 mm 44 mm 47 mm	38 mm 44 mm 47 mm

Sólo acabado biselado. Valores medios basados en los métodos de prueba internos Disponible en color de corcho natural, como en la imagen. Todos los tapones Nomaticorc son 100% reciclables con otros envases alimentarios de PE de baja densidad. Impresión personalizada disponible.

Select Green

N
NOMACORC™

LOS TAPONES SELECT GREEN SIGUEN PROPORCIONANDO UN RENDIMIENTO FIABLE QUE LOS ENÓLOGOS Y BODEGUEROS ESPERAN DE NOMACORC, INCLUYENDO LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

- ✓ El primer tapón de vino del mundo con huella de carbono cero
- ✓ Fabricado a partir de polímeros renovables basados en plantas
- ✓ 100% reciclable
- ✓ Minimiza el impacto medioambiental evitando el desperdicio de los fallos en la producción de vino
- ✓ Fabricado con un 100% de energía renovable y un consumo mínimo de agua
- ✓ Ofrece sistemáticamente la cantidad adecuada de oxígeno, exactamente como desea el enólogo
- ✓ Ideal para vinos premium destinados a un proceso de envejecimiento

DISTINTIVO DE CALIDAD EN LOS EXTREMOS

Basándose en años de investigación sobre la influencia del oxígeno en el envejecimiento del vino, Nomacorc presentó su oferta de tapones para vinos Select® Series. El objetivo de esta serie es ayudar al vinicultor a elegir la entrada óptima de oxígeno a través del tapón para permitir el envejecimiento en botella que el vinicultor tenía previsto.

La serie incluye tres tapones con distintos niveles de ingreso de oxígeno en la botella. Se ha utilizado con éxito en los mejores vinos en 2012, más de 100 millones de botellas de vino en todo el mundo se cerraron con los tapones Select Series.

En 2013, Nomacorc presentó la última evolución del producto de Select Series con el primer tapón del mundo con una huella de carbono cero, que ofrece todas las ventajas de rendimiento de un tapón Nomacorc en combinación con un impacto neutro de carbono para el medio ambiente. La nueva familia de productos se ha denominado Nomacorc Select Green y constará de tres tapones, cada uno de ellos con un nivel de entrada de oxígeno diferente.



Fabricado a partir de polímeros renovables basados en plantas



100% reciclable



Ofrece sistemáticamente la cantidad adecuada de oxígeno