



NOMACORC®

A MEMBER OF  
VINVENTIONS™

## NOMACORC LANZA LA NUEVA GAMA DE TAPONES “GREEN LINE”

Revela así su estrategia hacia productos 100% sostenibles

*El líder mundial en cierres para vinos revela sus planes para introducir la gama Green Line, basada en la innovación Plantcorc™*

**Madrid, 20 de septiembre de 2016**\_Nomacorc, socio de Vinventions™ y primer productor mundial de tapones de vino de primera calidad, ha dado a conocer una nueva categoría de cierres con unos estándares sin precedentes en rendimiento, diseño y sostenibilidad. “Green Line” representa un cambio fundamental en el uso de materias primas de origen vegetal renovables en la gama de productos de Nomacorc, a la vez que mejoran su eficacia y su estética. La “Green Line” consta del producto estrella *Reserva*, e incluye *Select Green*, *Classic Green* y *Smart Green*, así como el cierre para vinos espumosos *Zest Premium*.

Pionera en el sector en la gestión de oxígeno y la innovación, la empresa comenzó a utilizar materias primas renovables en el año 2013 con el lanzamiento de *Select Bio*, primer tapón con huella de carbono cero del mundo, hecho con biopolímeros derivados de la caña de azúcar. Hoy en día, *Select Bio* es utilizado por algunas de la bodegas de más alta calidad y aclamadas por la crítica de Europa.

“La *Green Line* avanza en nuestro camino hacia la sostenibilidad con un paso importante”, comenta el Dr. Heino Freudenberg, CEO de Vinventions. “Nuestra tecnología *PlantCorc™* combina ciencia y naturaleza para ofrecer a nuestros clientes tapones para vino que, no sólo son sostenibles, libres de TCA y de poliuretano, sino también, 100% consistentes. Esto a su vez nos permite ofrecer opciones aún más bajas de entrada de oxígeno y de conservación del vino hasta los 25 años”. Además de sus materias primas basadas en la naturaleza, la *Green Line* se produce utilizando energías renovable y es 100% reciclable.

Además de los avances en la eficacia y la sostenibilidad, la **Green Line de Nomacorc también introduce un aspecto mejorado** que se ve en sus tapones - las superficies, los bordes biselados y los extremos en relieve están ahora en toda la gama. Esta nueva estética sólo estaba disponible para *Select Green* (anteriormente *Select Bio*) y *Zest Premium*, el tapón para vinos espumosos con huella de carbono cero lanzado recientemente.

Nomacorc ha hecho **más avances en el control de la entrada de oxígeno** dentro de su gama *Green Line*, gracias a su técnica patentada de producción *PlantCorc*. “Con nuestra oferta de cierres, los productores pueden utilizar un rango de entrada de oxígeno preciso para permitir la mejor expresión del vino,” afirma el Dr. Stephane Vidal, vicepresidente de Enología y Responsable de Wine Quality Solutions de Vinventions. “Estamos orgullosos de poder anunciar que nuestro nuevo tapón *Nomacorc Reserva™* preservará el vino en la botella hasta 25 años para una experiencia única”.

*La Green Line* ya está disponible para los enólogos a nivel mundial. El nuevo tapón *Reserva* estará disponible en breve, junto con otras muchas innovaciones que serán anunciadas por Vinventions el próximo año.

### Acerca de Nomacorc

En enero de 2015, Nomacorc se convirtió en socio de Vinventions, un proveedor global de soluciones completas para vinos espumosos y tranquilos. Nomacorc es elegido para vinos tranquilos en muchos países, entre ellos Francia, Alemania, España, Italia, Estados Unidos, Argentina y China. Dedicado a la innovación tecnológica, Nomacorc fabrica sus productos utilizando la tecnología patentada de co-

extrusión. Como resultado, los tapones de Nomacorc garantizan una gestión del oxígeno en botella regular y previsible, mientras que la piel, de tacto suave, proporciona extracciones y reinserciones fáciles y sin problemas. Las últimas innovaciones de Nomacorc, *como Select@ Green, Classic Green, Smart Green, Zest Premium™ y Nomacorc Reserva™*, son cierres con huella de carbono cero para vinos tranquilos y espumosos elaborados a partir de polímeros de origen vegetal, utilizando energías renovables y 100% reciclables. Con instalaciones que usan tecnología de última generación en los Estados Unidos, Bélgica, China y Argentina, Nomacorc produce más de dos mil millones de tapones al año. Trabajando con los institutos de investigación del vino en todo el mundo, la compañía lidera la industria de los tapones de vino en la investigación básica y aplicada en la gestión del oxígeno y la conservación del vino.

#### Acerca de Vinventions

Vinventions fue creada por el emprendedor familiar Marc Noël, conjuntamente con Bespoke Capital Partners, Heino Freudenberg y otros socios más. El objetivo de Vinventions es convertirse en el proveedor más innovador y fiable de tapones para la industria enológica de vinos espumosos y tranquilos en todo el mundo. En enero de 2015, Vinventions adquirió Nomacorc, el principal proveedor mundial de tapones sintéticos o de origen biológico de calidad superior para la industria enológica. En julio de 2015, el grupo Ohlinger se unió a Vinventions. En noviembre de 2015, Vinventions completó un acuerdo de distribución con Vinolok/Vinoseal, añadiendo así tapones de cristal de primera calidad a su gama de cierres para vino. Hoy en día, Vinventions emplea a más de 550 empleados y opera seis centros de producción en EE. UU., Bélgica, Alemania, Francia, Argentina y China. Vinventions protege 1 de cada 8 botellas en el mundo con sus cierres. Los valores de liderazgo de Vinventions se centran en la dedicación al cliente, la innovación, la excelencia operativa, el espíritu emprendedor, el trabajo en equipo y la responsabilidad a largo plazo.

#### **Marco de Comunicación:**

Miren Altarriba [miren@marcodecomunicacion.com](mailto:miren@marcodecomunicacion.com)

Ainhoa Soria – [ainhoa@marcodecomunicacion.com](mailto:ainhoa@marcodecomunicacion.com)

Tel: 91 458 54 90