



NOMACORC

SMART GREEN 23 SOLUCIÓN DE GREEN LINE PARA VINOS DE ENTRADA DE GAMA

Smart Green supone la nueva generación de los fiables y reconocidos tapones Nomacorc Smart+, utilizados por bodegas y enólogos para proteger millones de vinos. Gracias a la tecnología PlantCorc™ a partir de polímeros renovables de origen vegetal derivados de la caña de azúcar, Smart Green es más sostenible y cuenta con características renovadas que mejoran su aspecto y prestaciones generales.

- Índices de entrada de oxígeno más bajos
- Sin TCA, sin sabor a corcho
- Estampado en relieve en las cabezas e impresión personalizada
- Tacto más suave
- Fabricado a partir de polímeros renovables basados en plantas
- Creado usando un de energías renovables y agua de refrigeración reciclada
- Minimiza el impacto medioambiental al evitar el desecho y el desperdicio de vino debido a sus deficiencias
- Reciclable



plantCORC
TECHNOLOGY



	Smart Green 23
Conserva el vino	Hasta 3 años
Aportes de oxígeno por botella	2,1 mg de O ₂ después de 3 meses 2,9 mg de O ₂ después de 6 meses 4,4 mg de O ₂ después de 12 meses 3 mg de O ₂ por año después del primer año
Calificación orgánica	★
Huella de carbono	7 gr CO ₂ eq por tapón
Aspecto de las cabezas	Estampado
Impresión personalizada	Sí
Diámetro	23 mm
Longitud	36 mm 42 mm
Peso / corcho	4.1 g 4.8 g
Densidad	Conjunto: 0.275 g/cm ³ Espuma: 0.230 g/cm ³
Fuerza de extracción	140 - 400 N

Valores medios basados en AS™, Mocon y 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 Nomacorc son reciclables con otros embalajes de alimentación de PEBD.

Los tapones Smart Green están biselados y grabados.

by  VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

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 reinserciones fáciles y un rendimiento sin complicaciones de la línea de embotellado.

DISTINTIVO DE CALIDAD EN LAS CABEZAS

El nuevo proceso ofrece el mejor 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 transmisión de oxígeno homogénea y predecible.

PIEL 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 almacenamiento.

VENTAJAS/CARACTERÍSTICAS

- La tecnología patentada de coextrusión crea tapones para vino que ofrecen una transmisión de oxígeno homogénea 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 una mejor conservación que los tapones naturales, técnicos, aglomerados o de rosca
- La innovadora tecnología de fabricación produce tapones que son idénticos entre lotes, lo cual resulta en un embotellado sin problemas con una máquina de taponado tradicional
- La piel 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 PRESTACIONES PRUBADOS POR:

- Regularidad de tamaño de las células y la densidad de la espuma
- Homogeneidad de las dimensiones de longitud, diámetro y ovalidad
- Rendimiento mecánico en la fuerza de extracción; compresión y recuperación; goteos y fugas
- Calidad aromática y test de remojo
- 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)

