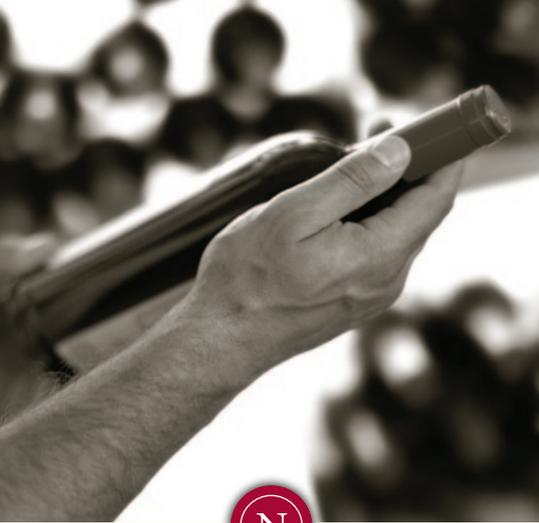




NOMACORC®  
THE SYMBOL OF ASSURANCE





## LEADER MONDIAL DANS LE DOMAINE DES BOUCHONS SYNTHÉTIQUES

---

- Premier fournisseur mondial de bouchons synthétiques, avec un volume de près de 2 milliards de bouchons par an
- Utilisés pour le bouchage d'environ 15% des bouteilles de vin à l'échelle mondiale
- Sélectionné pour la protection des vins par 30 des 40 caves les plus importantes au monde
- Utilisés par 7 des 10 plus grandes caves de France, d'Allemagne et d'Italie.

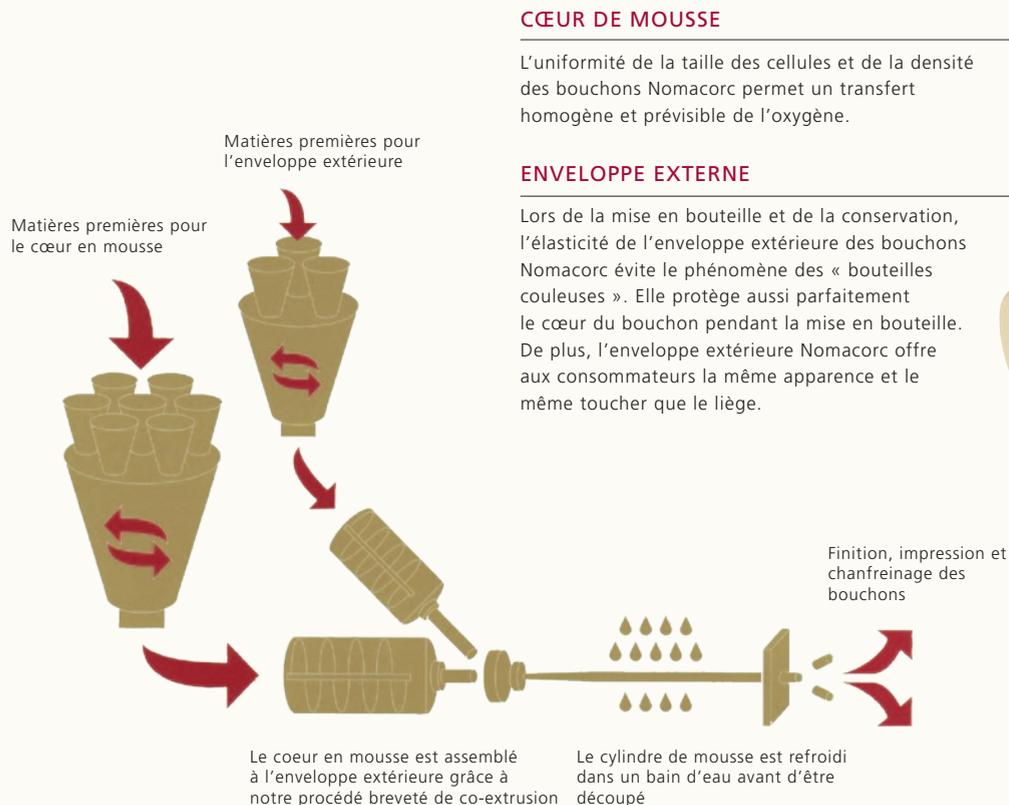
*“Avec Nomacorc, il n’y a pas de mauvaise surprise, ni pour nous, ni pour nos clients! Nous constatons un bouchage régulier et une réelle constance de dégustation dans le temps. L’approche ‘Recherche & Développement’ nous apporte des solutions adaptées aux exigences de nos vins, notamment avec le Nomacorc Premium.” - Jean-Paul Brun, Propriétaire, Domaine des Terres Dorées, Beaujolais.*

*“Au delà de l’absence de goût de bouchon, nous apprécions particulièrement la constance apportée par Nomacorc, la facilité de mise en œuvre et le débouchage aisé. En plus, le visuel soigné permet une bonne acceptation de la part de nos clients. Nous avons déjà un recul de 6 ans d’utilisation qui nous a démontré que Nomacorc sortait favorablement lors des comparatifs de dégustation” - Patrick Clavelin, Propriétaire, Gaec Clavelin Hubert & Fils, Jura.*

*“Nous avons découvert Nomacorc grâce à la presse spécialisée et nous avons été séduits par ses qualités esthétiques et techniques : Nomacorc allie un visuel harmonieux et la maîtrise des échanges gazeux. Nos clients restaurateurs apprécient notamment la facilité de débouchage.” - Roger Pouyau, Domaine du Mont Saint Jean, Corse.*

# UN PROCÉDÉ BREVETÉ DE FABRICATION PAR CO-EXTRUSION

Le procédé breveté de co-extrusion comporte deux phases simultanées. La première étape consiste à mélanger, fondre et extruder les matières premières, pour former un long cylindre de mousse composant le cœur du bouchon. En parallèle, un second procédé d'extrusion ajoute une enveloppe extérieure qui adhère thermiquement au cœur. Les bouchons acquièrent leur diamètre définitif lors d'un passage dans un bain d'eau avant d'être découpés à la dimension requise.





## AVANTAGES DES BOUCHONS CO-EXTRUDÉS NOMACORC

---

- Transfert de l'oxygène plus homogène et plus prévisible qu'avec les autres types de bouchons
- Élimination des risques d'altération du goût due à l'oxydation, à la réduction ou au goût de bouchon
- Embouteillage aisé : sans couleuse, pas d'effritement ni de poussières
- Souplesse et facilité d'extraction
- Aspect et toucher semblables au liège naturel
- Bilan carbone le plus bas parmi les bouchages alternatifs
- Recyclable avec le LDPE
- Certification internationale par :
  - ISO (International Organization for Standardization – Organisation internationale de normalisation)
  - HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques)
  - BPF (Bonnes pratiques de fabrication)
  - BRC-IOP (British Retail Consortium – Institute of Packaging)

# GAMME DE PRODUITS

Produit		Diamètre	Longueurs mm	Densité mousse g/cm <sup>3</sup>	Densité totale g/cm <sup>3</sup>	Impression personnalisable	Impression des miroirs	Entrée d'oxygène par bouteille
	<b>Select 700</b>	23	38, 44, 47	0,306	0,357	Oui	Oui	1,72 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 2,29 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 3,4 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 2,1 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la première année
	<b>Select 500</b>	22,5	38, 44, 47	0,255	0,325	Oui	Oui	1,54 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 2,06 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 3 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 1,7 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la première année
	<b>Select 300</b>	23	38, 44, 47	0,261	0,328	Oui	Oui	1,35 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 1,79 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 2,4 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 1,1 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la première année
	<b>Select 100</b>	23	38, 44, 47	0,261	0,328	Oui	Oui	0,37 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 0,64 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 1,2 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 1,1 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la première année

Produit	Description	Diamètre mm	Longueur mm	Densité générale g/cm <sup>3</sup>	Force d'extraction* Newtons	OTR cc/jour/bouchon/bouteille
	Bouchon de qualité pour vins à rotation moyenne à consommer dans les 36 mois	22,5 mm	37	0,292	290N*	0,0052
			43			
	Solution pour vins dont la durée de conservation varie de 18 à 24 mois	22,5 mm	36	0,285	285N*	0,0082
			42			
	Bouchon idéal pour vins à rotation rapide à consommer dans les 12 mois	22,5 mm	37	0,285	240N*	0,0090
			42			

La disponibilité des produits peut varier selon les pays.

\* Les forces d'extraction indiquées sont des moyennes mesurées sur les bouchons de plus petite longueur, à température ambiante avec des bouteilles remplies et bouchées depuis 3 jours.

Valeurs moyennes déterminées à l'aide de tests ASTM, MOCON et/ou internes.

Le taux de transfert de l'oxygène est mesuré en utilisant 100% d'oxygène sur un instrument MOCON. Les résultats dépendent des conditions de mise en bouteille et de stockage.

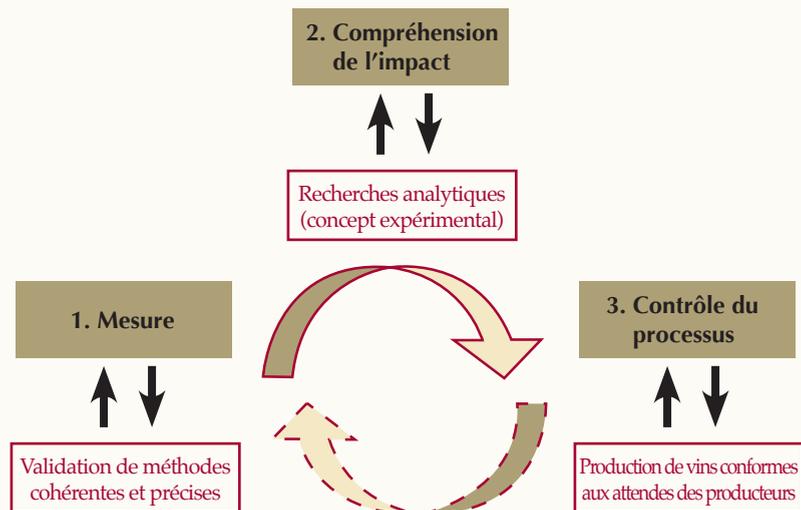
Tous les bouchons Nomacorc sont 100% recyclables avec d'autres emballages alimentaires en polyéthylène basse densité.

Il est possible de personnaliser l'impression, les couleurs et le chanfreinage pour certains produits.



## LA PRÉSENCE D'OXYGÈNE PEUT "FAIRE OU DÉFAIRE" UN VIN

- Il est généralement admis que l'oxygène influence de nombreuses caractéristiques essentielles du vin, telles que l'arôme, la saveur, le goût, la structure & la couleur
- Les dégustations de vin à l'échelle internationale confirment que plus de 50% des défauts du vin liés au bouchon sont imputables à une réduction ou une oxydation excessive, et que 25% de ces défauts sont dus à un goût de bouchon intervenant après la mise en bouteille.
- Des recherches scientifiques récentes ont fourni les moyens de mesurer, de comprendre et de contrôler l'impact de l'oxygène sur l'évolution du vin.



## LE LEADER DE LA RECHERCHE EN MATIÈRE DE GESTION DE L'OXYGÈNE

---

- Nomacorc investit dans la recherche scientifique axée sur la gestion de l'oxygène dans le vin, afin de faire du bouchon un élément essentiel de la conservation du vin
- Les programmes de recherche de Nomacorc sont menés en partenariat avec des instituts indépendants de recherche vinicole réputés internationalement, pour une meilleure compréhension de la gestion de l'oxygène.





NOMACORC®

---

Nomacorc LLC | 400 Vintage Park Dr. | Zebulon, NC 27597 | U.S.A. | Tel : +1 919-460-2200 | [nomacorc.com](http://nomacorc.com)

Nomacorc SA | ZI Les Plénesses | Chemin de Xhénorie 7 | B-4890 Thimister-Clermont | Belgique | Tél : +32 87 63 88 20 | [nomacorc.com](http://nomacorc.com)