

THE NEW NOMACORC GREEN LINE.
PLANT-BASED CLOSURES FOR AGE-WORTHY WINES.



NOMACORC®

PERFORMANCE DESIGN SUSTAINABILITY



PRÉSENTATION DE LA GAMME GREEN LINE DE NOMACORC

La **gamme Green Line de Nomacorc** est une nouvelle « catégorie » de bouchons appelée **PlantCorc™**, fabriquée à partir de matières premières durables et renouvelables, dérivées de la canne à sucre. Inspirée par une forte volonté d'innovation, de développement durable et d'amélioration continue, la **gamme Green Line de Nomacorc** apporte au bouchage du vin des améliorations spectaculaires en matière de **performances, de conception et de durabilité**.

Les bouchons de la **gamme Green Line** sont **fabriqués grâce à un procédé breveté de co-extrusion qui garantit l'homogénéité entre les bouteilles**, élimine les défauts dus à l'oxydation et à la réduction, ainsi que les altérations liées au TCA et à d'autres contaminants. L'**aspect naturel** et la souplesse de la peau garantissent un embouteillage sans problème, tout en rendant l'extraction et la réinsertion faciles pour l'entière satisfaction du consommateur.

Résultat d'une culture de l'engagement en matière de développement durable associée à l'objectif d'atteindre un **bilan carbone neutre** du produit, la **gamme Green Line de Nomacorc** fait appel à la technologie exclusive PlantCorc™ pour réduire l'impact environnemental des émissions de carbone. Tous les bouchons de la **gamme Green Line de Nomacorc** sont certifiés contenir des matières premières à base végétale qui réduisent considérablement l'empreinte carbone. Nos bouchons PlantCorc™ sont produits au moyen de procédés de fabrication durables, alimentés par de l'énergie renouvelable. Les bouchons sont entièrement recyclables.

Reserva

Le meilleur bouchon de sa catégorie pour les vins de luxe ayant un temps de vieillissement supérieur à 25 ans.

p. 8

Select Green

Le premier bouchon à empreinte carbone neutre au monde pour les vins haut de gamme ayant un temps de vieillissement supérieur à 15 ans.

p. 9

Classic Green

Le successeur dernière génération du « Classic+ », notre produit chef de file du secteur pour les vins Popular et Premium

p. 10

Smart Green

Le successeur de notre produit « Smart+ » pour les vins d'entrée de gamme et à bas coût.

p. 11

Zest Premium

Bouchon ultraperformant, à empreinte carbone neutre pour les vins effervescents haut de gamme.

p. 12



Empreinte carbone réduite



Fabriqués à partir de polymères à base végétale issus de la canne à sucre



Impact minimum sur l'environnement



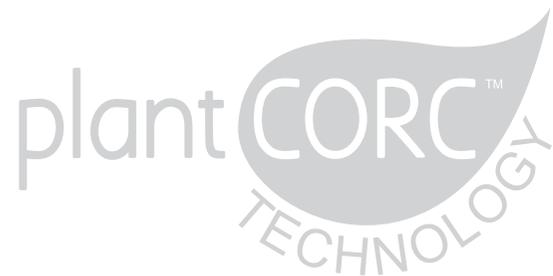
100 % recyclable

TECHNOLOGIE PLANTCORC™ ET MATIÈRES PREMIÈRES RENOUVELABLES

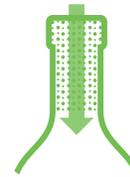
La technologie PlantCorc™ est une nouvelle catégorie, **inspirée de la nature**, de bouchons haute-performance. Fruit d'un projet de recherche, conduit par Nomacorc, sur la gestion de l'oxygène, cette innovation associe le **développement durable** des matières premières renouvelables à base végétale, à l'**homogénéité** et la prévisibilité de la technologie de co-extrusion.

En 2013, avec le lancement du bouchon Select Bio, Nomacorc a développé le **premier bouchon à empreinte carbone neutre** et a entrepris d'appliquer cette technologie à tous les bouchons de la **gamme Green Line de Nomacorc**.

La technologie PlantCorc™ utilise des matières premières à base végétale issues de ressources telles que la canne à sucre. Les ingrédients à base végétale utilisés dans la production de la **gamme Green Line de Nomacorc** sont obtenus à l'aide de techniques garantissant l'absence d'effets négatifs sur les ressources alimentaires ou l'environnement.



Empreinte carbone réduite



Pénétration d'oxygène contrôlée

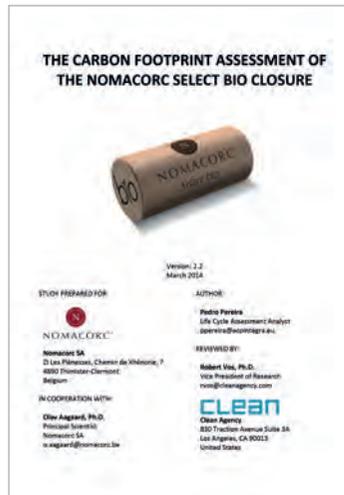


Performances homogènes



Esthétique supérieur

CERTIFICATIONS



RÉCOMPENSES



PERFORMANCES

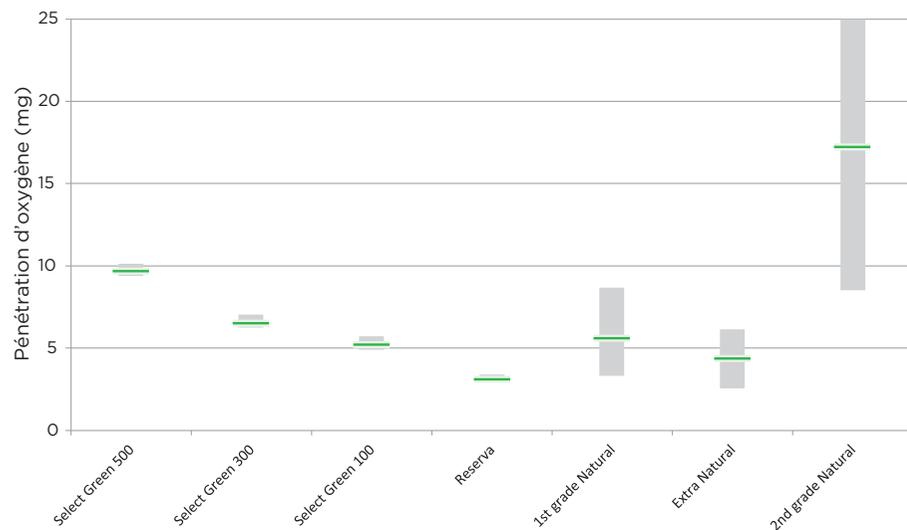
Fondé sur des années de recherche en **gestion de l'oxygène**, sur l'étude des styles de vinification, et en collaboration avec les instituts de la recherche viti-oenologique, le contrôle constant de la pénétration d'oxygène après embouteillage est fondamental dans la **gamme Green Line de Nomacorc**.

La précision de la technologie de co-extrusion permet de développer des bouchons pour toutes les catégories de vin produites dans le monde, y compris les vins très haut de gamme requérant une **conservation** allant jusqu'à 25 ans, tout en préservant le traditionnel débouchage de la bouteille.

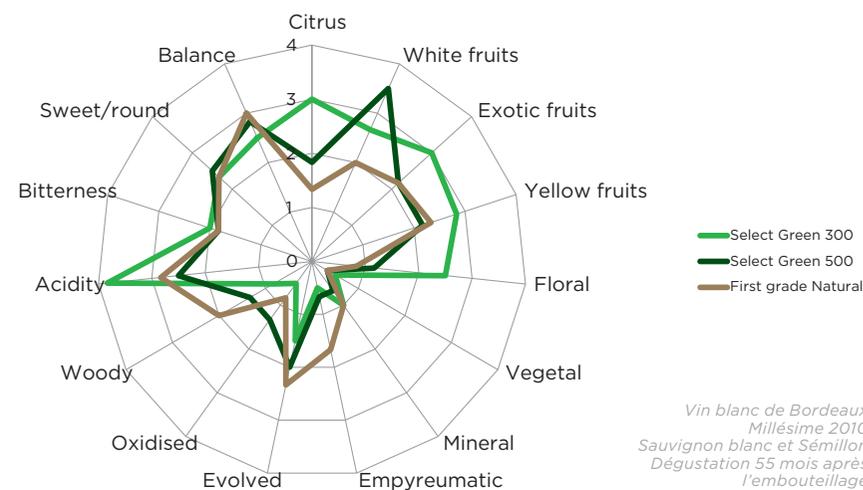
Les bouchons de la **gamme Green Line** apportent les mêmes performances que Nomacorc a toujours offertes aux vignerons :

- Absence de TCA et de migration
- Extraction et réinsertion faciles, les bouchons ne cassent pas et ne s'effritent pas
- Performances fiables à l'embouteillage
- Ingrédients entrant dans la composition de produits sains, sûrs et conformes à la législation

PÉNÉTRATION D'OXYGÈNE AU BOUT DE 5 ANS



PERFORMANCES ŒNOLOGIQUES DU SELECT GREEN



ESTHÉTIQUE

Avec la **gamme Green Line**, nous apportons des améliorations relatives à l'esthétique et au toucher du bouchon Nomacorc.

ASPECT NATUREL
SUPÉRIEUR

PEAU DOUCE AU TOUCHER

TRAITEMENT SUPÉRIEUR DES MIROIRS



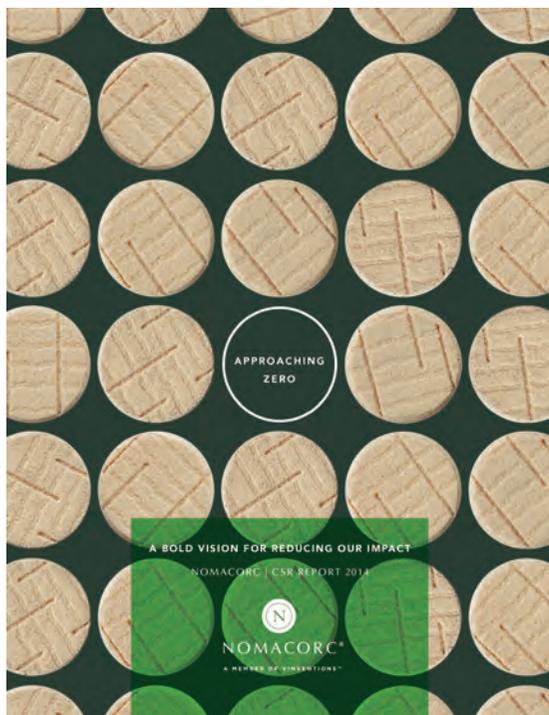
plantCORC
TECHNOLOGY

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Depuis le début, le développement durable est au cœur des préoccupations de nos fondateurs, actionnaires, employés et clients.

Nomacorc est à la tête de ce changement vers la durabilité, grâce à sa culture d'améliorations constantes dans tous les domaines de son activité :

- le développement de nouveaux produits
- des procédés qui ont un impact réduit sur l'environnement
- l'utilisation d'énergie renouvelable dans nos procédés de fabrication



Depuis le lancement du Select Green, **la formulation brevetée des produits de la gamme Green Line de Nomacorc contient des polymères à base végétale issus de la canne à sucre, et provient donc d'une ressource 100% renouvelable.**

Cela contribue à l'absorption du CO₂ de l'atmosphère.

La canne à sucre est cultivée de manière socialement responsable de façon à ne pas affecter la chaîne d'approvisionnement alimentaire.



Nom du produit	Empreinte carbone du bouchon	Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte
<i>Reserva</i>	-1	★★★
<i>Select Green</i>	-1	★★★
<i>Classic Green</i>	6	★★
<i>Smart Green</i>	8	★
<i>Zest Premium</i>	0	★★★
<i>Bouchon naturel</i>	8	-
<i>Micro-aggloméré</i>	21	-
<i>Capsule à vis</i>	52	-



RESERVA

SOLUTION DE LA GAMME GREEN LINE POUR LES VINS DE LUXE

Reserva a les propriétés de la catégorie PlantCorc™ de Nomacorc et, grâce à un procédé d'impression à haute résolution, garantit des performances, un aspect et une durabilité optimums pour des vins très haut de gamme et de longue garde.

- Faible pénétration d'oxygène idéale pour les vins fragiles et frais, ainsi que pour les vins rouges hauts de gamme destinés à vieillir jusqu'à 25 ans
- Absence de TCA - Pas de goût de bouchon
- Présence des caractéristiques distinctes des lignes de l'écorce et imperfections naturelles d'un liège de qualité supérieure
- Peau plus attrayante, plus douce au toucher et plus facile à saisir
- Fabriqué à partir de polymères à base végétale issus de ressources renouvelables
- 100% recyclable



	Reserva
Conservation du vin	Jusqu'à 25 ans
Pénétration d'oxygène par bouteille	0,29 mg d'O ₂ après 3 mois 0,44 mg d'O ₂ après 6 mois 0,73 mg d'O ₂ après 12 mois 0,60 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année
Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte	★ ★ ★
Empreinte carbone	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon
Traitement supérieur des miroirs	Oui
Impression personnalisable	Oui
Diamètre	23,5 mm
Longueurs	47 mm et 52 mm



SELECT GREEN

GAMME GREEN LINE POUR LES VINS TRANQUILLES PREMIUM

Les bouchons Select Green sont basés sur la technologie PlantCorc™ de Nomacorc pour respecter l'environnement, offrir des performances optimales et permettre une gestion précise de l'oxygène. En voici les caractéristiques :

- Faible pénétration d'oxygène idéale pour les vins haut de gamme destinés à vieillir jusqu'à 15 ans
- Trois taux de pénétration d'oxygène distincts procurant des niveaux d'oxygène spécifiques dans la bouteille, afin de favoriser le vieillissement attendu du vin
- Marques distinctes du grain du bois comme pour le liège naturel
- Une peau douce au toucher pour des performances d'embouteillage idéales, et la sensation tactile des bouchons en liège
- Premier bouchon de vin à empreinte carbone neutre
- Fabriqué à partir de polymères à base végétale issus de ressources renouvelables
- 100% recyclable



	<i>Select Green 100</i>	<i>Select Green 300</i>	<i>Select Green 500</i>
Conservation du vin	Jusqu'à 15 ans	Jusqu'à 15 ans	Jusqu'à 15 ans
Pénétration d'oxygène par bouteille	0,40 mg d'O ₂ après 3 mois 0,66 mg d'O ₂ après 6 mois 1,22 mg d'O ₂ après 12 mois 1,11 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	1,51 mg d'O ₂ après 3 mois 1,99 mg d'O ₂ après 6 mois 2,62 mg d'O ₂ après 12 mois 1,11 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	1,71 mg d'O ₂ après 3 mois 2,25 mg d'O ₂ après 6 mois 3,13 mg d'O ₂ après 12 mois 1,72 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année
Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★
Empreinte carbone	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon
Traitement supérieur des miroirs	Embossé	Embossé	Embossé
Impression personnalisable	Oui	Oui	Oui
Diamètres	23,5 mm et 24 mm	23,5 mm et 24 mm	23,5 mm et 24 mm
Longueurs	38 mm, 44 mm, 47 mm	38 mm, 44 mm, 47 mm	38 mm, 44 mm, 47 mm



CLASSIC GREEN

GAMME GREEN LINE POUR LES VINS TRANQUILLES POPULAR ET PREMIUM

Le Classic Green est la nouvelle génération de notre solution de bouchage leader sur le marché. Produit au moyen de la technologie PlantCorc™ de polymères à base végétale, issus de ressources renouvelables dérivées de la canne à sucre, améliorant la durabilité, Classic Green est doté des plus récentes innovations, ce qui rehausse son aspect général par rapport à notre bouchon Classic+, un produit connu, tout en garantissant la fiabilité et l'homogénéité auxquelles nos plus de 5 000 clients sont habitués.

- Taux de pénétration d'oxygène inférieur comparé au Classic+
- Absence de TCA - Pas de goût de bouchon
- Traitement supérieur des miroirs par embossage
- Chanfreiné
- Peau plus attrayante, plus douce au toucher et plus facile à saisir
- Fabriqué à partir de polymères à base végétale issus de ressources renouvelables
- 100% recyclable



	<i>Classic Green</i>
Conservation du vin	Jusqu'à 5 ans
Pénétration d'oxygène par bouteille	1,70 mg d'O ₂ après 3 mois 2,22 mg d'O ₂ après 6 mois 3,12 mg d'O ₂ après 12 mois 1,74 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année
Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte	★ ★
Empreinte carbone	6 gr d'éq CO ₂ par bouchon
Traitement supérieur des miroirs	Embossé
Impression personnalisable	Oui
Diamètres	22,5 mm et 23,5 mm
Longueurs	37 mm et 43 mm



SMART GREEN

GAMME GREEN LINE POUR LES VINS BASIC ET POPULAR PREMIUM

Smart Green est la toute dernière génération du bouchon reconnu Nomacorc Smart+, utilisé par les sociétés d'embouteillage et la grande distribution pour protéger des millions de bouteilles de vins. Produit au moyen de la technologie PlantCorc™ de polymères à base végétale, issus de ressources renouvelables dérivées de la canne à sucre, améliorant la durabilité, Smart Green est doté des dernières innovations qui rehaussent son aspect général.

- Taux de pénétration d'oxygène inférieur
- Absence de TCA - Pas de goût de bouchon
- Traitement supérieur des miroirs par embossage
- Peau plus attrayante, plus douce au toucher et plus facile à saisir
- Fabriqué à partir de polymères à base végétale issus de ressources renouvelables
- Créé à partir d'énergie 100% renouvelable. L'eau de refroidissement est recyclée
- Minimise l'impact sur l'environnement, car le gaspillage et les déchets qu'entraînent les défauts éventuels du vin sont réduits.
- 100% recyclable



	<i>Smart Green</i>
Conservation du vin	Jusqu'à 3 ans
Pénétration d'oxygène par bouteille	2,02 mg d'O ₂ après 3 mois 2,72 mg d'O ₂ après 6 mois 4,11 mg d'O ₂ après 12 mois 2,73 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année
Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte	★
Empreinte carbone	8 gr d'éq CO ₂ par bouchon
Traitement supérieur des miroirs	Embossé
Impression personnalisable	Oui
Diamètres	22,5 mm et 23,5 mm
Longueurs	36 mm et 42 mm



ZEST PREMIUM

GAMME GREEN LINE POUR LES VINS EFFERVESCENTS HAUT DE GAMME

Produit au moyen de la technologie PlantCorc™ de Nomatic, Zest Premium est le tout premier bouchon pour vin effervescent certifié à empreinte carbone neutre. Zest Premium préserve la couleur et les arômes des vins effervescents délicats.

- Formé d'un seul bloc, Zest Premium évite les risques d'expérience client négative due à l'effritement ou au détachement des rondelles
- Idéal pour une expérience œnologique optimale
- Absence de TCA - Pas de goût de bouchon
- Absence de colle
- Traitement supérieur des miroirs
- Peau plus attrayante, plus douce au toucher et plus facile à saisir
- Premier bouchon pour vin effervescent à empreinte carbone neutre
- Fabriqué à partir de polymères à base végétale issus de ressources renouvelables
- 100% recyclable



	<i>Zest Premium</i>
Conservation du vin	Jusqu'à 2 ans
Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte	★★★
Empreinte carbone	0 gr d'éq CO ₂ par bouchon
Traitement supérieur des miroirs	Oui
Impression des miroirs	Oui
Impression personnalisable	Oui
Diamètre	30 mm
Longueur	46 mm



TÉMOIGNAGES

“ Au bout d’une période de test de cinq ans, les bouchons Nomacorc préservent de délicieux arômes de fruit frais... Les bouchons Nomacorc permettent à nos vins de vieillir plus lentement et de garder plus longtemps leur fraîcheur.

***Eberle Winery
Ben Mayo***

« Une des caractéristiques les plus importantes de Nomacorc est la grande efficacité de leur procédé de fabrication et leur engagement à innover, du PDG à l’ouvrier... Ce sont des qualités essentielles lorsque vous confiez votre produit à un partenaire.

Les bouchons Nomacorc ne fuient et ne cassent jamais. Pour nous, ce sont vraiment d’excellents produits. »

“ Le principal objectif du projet Vino Libero est d’introduire le développement durable dans les vignobles et les caves. C’est pourquoi nous commençons à utiliser les bouchons Select Green de Nomacorc.

***Vino Libero
Chiara Destefanis***

« La gamme Green Line de Nomacorc est en accord avec la philosophie de Vino Libero. Elle nous aide aussi à résoudre des problèmes techniques.

Utiliser un emballage durable nous a donné le coup de pouce supplémentaire pour toucher une nouvelle part de marché : celle qui respecte l’environnement. »

“ Plus encore qu’un fournisseur, Nomacorc est un partenaire de Pierre Chavin. Les bouchons Select Green nous aident à demeurer des chefs de file en matière d’innovation, grâce à l’utilisation de ce bouchon novateur.

***Domaines Pierre Chavin
Fabien Gross***

« La gamme de produits Green Line de Nomacorc présente également de grandes qualités esthétiques et, d’un point de vue œnologique, c’est la solution unique de conservation du vin. »

DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES

	Conservation du vin	Pénétration d'oxygène par bouteille	Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte	Empreinte carbone	Traitement supérieur des miroirs	Impression personnalisable	Diamètres	Longueurs
<i>Reserva</i>	Jusqu'à 25 ans	0,29 mg d'O ₂ après 3 mois 0,44 mg d'O ₂ après 6 mois 0,73 mg d'O ₂ après 12 mois 0,60 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	★★★	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon	Oui	Oui	23,5 mm	47 mm 52 mm
<i>Select Green 100</i>		0,40 mg d'O ₂ après 3 mois 0,66 mg d'O ₂ après 6 mois 1,22 mg d'O ₂ après 12 mois 1,11 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	★★★	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon	Oui	Oui	23,5 mm 24 mm	38 mm 44 mm 47 mm
<i>Select Green 300</i>	Jusqu'à 15 ans	1,51 mg d'O ₂ après 3 mois 1,99 mg d'O ₂ après 6 mois 2,62 mg d'O ₂ après 12 mois 1,11 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	★★★	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon	Oui	Oui	23,5 mm 24 mm	38 mm 44 mm 47 mm
<i>Select Green 500</i>		1,71 mg d'O ₂ après 3 mois 2,25 mg d'O ₂ après 6 mois 3,13 mg d'O ₂ après 12 mois 1,72 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	★★★	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon	Oui	Oui	23,5 mm 24 mm	38 mm 44 mm 47 mm
<i>Classic Green</i>	Jusqu'à 5 ans	1,70 mg d'O ₂ après 3 mois 2,22 mg d'O ₂ après 6 mois 3,12 mg d'O ₂ après 12 mois 1,74 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	★★	6 gr d'éq CO ₂ par bouchon	Oui	Oui	22,5 mm 23,5 mm	37 mm 43 mm
<i>Smart Green</i>	Jusqu'à 3 ans	2,02 mg d'O ₂ après 3 mois 2,72 mg d'O ₂ après 6 mois 4,11 mg d'O ₂ après 12 mois 2,73 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	★	8 gr d'éq CO ₂ par bouchon	Oui	Oui	22,5 mm 23,5 mm	36 mm 42 mm
<i>Zest Premium</i>	Jusqu'à 2 ans		★★★	0 gr d'éq CO ₂ par bouchon	Oui	Oui	30 mm	46 mm

INSTALLATIONS INTERNATIONALES ET BUREAUX DE VENTE RÉGIONAUX

AMÉRIQUE DU NORD

Nomacorc LLC
400 Vintage Park Drive
Zebulon, NC 27597, États-Unis
+1-919-460-2200
info@nomacorc.com

EUROPE

Nomacorc
z.i. les Plénesses
Chemin de Xhénorie 7
B-4890 Thimister-Clermont, Belgique
+32 87 63 88 20
info@nomacorc.be

AMÉRIQUE DU SUD

Insumos Andinos S.R.L. - Nomacorc
Corrientes 1081 este
San Juan, 75400CPW, Argentine
+54 264 422 4541
ventas@insumosandinos.com.ar

ALLEMAGNE

Rudolf Ohlinger GmbH & Co. KG
Industriestr. 5-7
D-67136 Fussgoenheim/Deutschland
Tél. : +49 6237 40000
info@ohlinger.de

FRANCE | ESPAGNE

74 avenue Paul Sabatier
11100 Narbonne, France
+33 (0) 4 68 45 48 44
info@nomacorc.be

ITALIE

via L.Dalla 3B, centro direz
Summano, torre A, p. 5°
36015 Schio (Vi), Italie
+39 0445 1656521
info@nomacorc.be

ASIE

17 Wuhan Road, Yantai
Development Zone
Shandong 264006, Chine
+86 535 216 9866
info@nomacorc.com.cn

