



## NOMACORC® *Select + Select Bio*



### Nomacorc Select-300 / 500 / 700

Hochleistungsverschlüsse, entwickelt für anspruchsvolle Winzer und ihre Top-Weine. Für die verschiedensten Weine - vom eleganten, fruchtigen weissen bis zum komplexen, körperreichen roten - steht ein Nomacorc Select zur Verfügung mit garantierter, dem Wein angepasster Sauerstoff-Durchlässigkeit für eine optimale Haltbarkeit der edlen Tropfen.

### Nomacorc Select-100

Der vorläufige Höhepunkt: patentiertes 2-Phasen-Sauerstoff-Management: zu Beginn der Flaschenreife praktisch kein Sauerstoffeintrag, sodann, wenn die Weine am reduktionsanfälligsten sind, äusserst niedriges, gleichmässiges Sauerstoffniveau.

Die Produktreihe Select garantiert eine definierte Sauerstoffdurchlässigkeit, die vollständige Rückverfolgbarkeit und die Abwesenheit von Korkgeschmack (siehe auch [www.nomacorc.com](http://www.nomacorc.com)). Select ist:

- präziser beherrschte Sauerstoff-Durchlässigkeit als bei jedem anderen Weinverschluss
- Farbe und Struktur sehr nahe an Naturkorken gehobener Qualität
- Der erste - und bislang einzige - synthetische Korken mit Kopfdruk

### Erscheinungsbild

Die Select-Reihe wird nach einem anspruchsvollen Herstellungsverfahren erzeugt, um einen Verschluss anbieten zu können, der dem Naturkorken hoher Qualität äusserlich sehr nahe kommt. Die Spiegel zeigen "Jahrringe", und die gefasteten Kanten erleichtern das Verschliessen, Öffnen und Wiederverschliessen des Verschlusses. Die Spiegel dieser völlig neuen Typen lassen sich bedrucken mittels einem neuen, patentierten Verfahren. Das Resultat kommt dem herkömmlichen Kopfdruk mittels Brennstempel sehr nahe.



### Nomacorc Select-300 / 500 / 700

Collection de bouchons co-extrudés pour bouteilles de vin ultraperformants, conçus pour répondre aux besoins de vinificateurs avertis et des vins exceptionnels qu'ils élèvent. Des blancs délicats aux rouges robustes, du vin léger et fruité au vin complexe et charpenté, pour chacun il existe un bouchon Select qui garantira une gestion optimale de l'oxygène après l'embouteillage.

### Nomacorc Select-100

Le point culminant actuel: système de gestion de l'oxygène en deux phases: niveaux d'entrée d'oxygène pratiquement nuls aux stades initiaux de l'élaboration d'un vin, puis dose très faible et régulière d'oxygène aux stades ultérieurs de la maturation, lorsque les vins sont le plus sensibles à la réduction.

La gamme Select s'appuie sur la Nomacorc Winemakers Promise, la garantie d'un taux de transfert de l'oxygène homogène, une assurance qualité et une protection contre le goût de bouchon (voir [www.nomacorc.com](http://www.nomacorc.com)). Select c'est:

- Une homogénéité de contrôle de l'oxygène supérieure à tout autre bouchon vinicole
- Une couleur et une texture proches du liège naturel de qualité supérieure
- Le premier - et le seul - bouchon synthétique à permettre une impression des miroirs



### Esthétisme supérieur

La gamme Select est élaboré selon une méthodologie de production sophistiquée pour créer des bouchons fidèles à l'aspect, à la texture et au design proches des bouchons de liège naturel de haute qualité. Les extrémités des produits Select présentent une rugosité rappelant le liège et un bord chanfreiné garantissant une extraction et une réinsertion facile du bouchon. Cette collection innovante de produits permet, en outre, une impression des miroirs à l'aide d'un procédé breveté permettant une reproduction artistique plus détaillée que le marquage au feu traditionnel.