

Auswahl an nomacorc® Verschlüssen

Dank ihres patentierten Co-extrusionsverfahrens ist Nomacorc die einzige Marke, die sich perfekt mit der Mikrozellstruktur von Verschlüssen auskennt und somit in der Lage ist, eine kontrollierte und gleich bleibende Durchlässigkeitsrate zu gewährleisten.

Angesichts der unterschiedlichen Bedürfnisse der einzelnen Weinspezialisten entwickelte Nomacorc Verschlüsse, die selbst den anspruchsvollsten Anforderungen gerecht werden.



Die Nomacorc-Palette umfasst gegenwärtig:

	Abmessungen (LxØ)	Dichte	Oxygen Transfer Rate	Aufziehkraft in N	Marktsegment
 nomacorc® light	35x21,7 mm 40x21,7 mm	0,225g /cm ³	0,069cc/Tag 0,060cc/Tag	min 140 max 400	Weine mit schnellem Umsatz, Verzehr innerhalb von 12 Monaten
 nomacorc® smart	36x22 mm 42x22 mm	0,265g /cm ³	0,043cc/Tag 0,037cc/Tag	min 160 max 400	Weine mit schnellem bis durchschnittlichem Umsatz, Verzehr innerhalb von 24 Monaten
 nomacorc® classic	37x22 mm 43x22 mm 47x22 mm	0,300g /cm ³	0,037cc/Tag 0,031cc/Tag 0,028cc/Tag	min 160 max 400	Weine mit durchschnittlichem Umsatz, Verzehr innerhalb von 36 Monaten**
 nomacorc® premium	In der Entwicklung. Verfügbar Ende 2006.				Weine mit langsamem Umsatz, Verzehr innerhalb von 60 Monaten

*Verschlüsse ausschließlich für die Industrie. Für ausführliche Informationen zu den Mindestbestellmengen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

** beruhend auf den Versuchsergebnissen mit einem aromatischen Weißwein (Geisenheim, 2004, Deutschland). Längere Haltbarkeit bei Rotweinen.

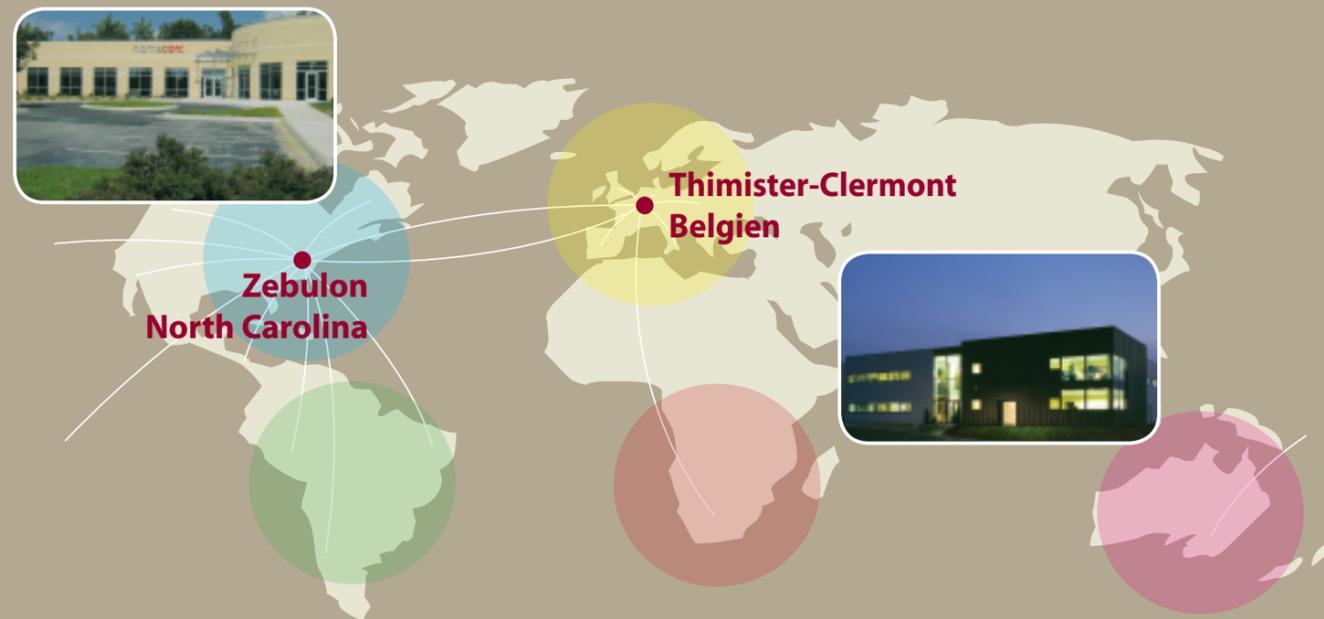
nomacorc® Verschlüsse sind für Standard-Abfüllmaschinen geeignet.

nomacorc® Verschlüsse sind in geschlossenen Beuteln sauber und trocken gelagert ein Jahr haltbar.

nomacorc® Verschlüsse sind in verschiedenen Farben erhältlich.

nomacorc®

nomacorc.com



NOMACORC LLC 505 NMC Drive • Zebulon, NC 27597 • USA
tel : +1 919-269-4728 • fax : +1 919-269-7936
info@nomacorc.com

NOMACORC SA ZI Les Plénesses • Chemin de Xhénorie 7
B-4890 Thimister-Clermont • Belgien
tel : +32 87 63 88 20 • fax : +32 87 63 88 21
info@nomacorc.be

Anschrift des Vertriebshändlers / Vertreters vor Ort :

Ausführlichere Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter : www.nomacorc.com



nomacorc® Kunststoffverschluss

„Jedes Mal, wenn ich eine Flasche öffne, habe ich Angst, meinen Wein nicht wiederzuerkennen. Den leicht korkigen und den Wein entstellenden Geschmack fürchte ich ebenso wie den Eigengeschmack des Verschlusses. Deshalb fasste ich den Beschluss, meine hochwertigen Weine mit Kunststoffverschlüssen von nomacorc® zu verschliessen.“

Seppi Landmann
Winzer am Oberrhein

www.carmaldesign.be 0509

nomacorc®, ein Fertigungsverfahren aus dem Effe

Gründe für die Co-extrusion

Verpflichtung zur Qualität



1950
NMC SA
Belgien

1980
NOMACO, INC
USA

1998
Nomacorc, LLC
USA

2000
Nomacorc SA
Belgien



Vorteile der nomacorc® Verschlüsse und des Co-extrusionsverfahrens:

Die zahlreichen, während des gesamten Produktionsprozesses durchgeführten Kontrollen, bestätigen die von Nomacorc eingegangene Verpflichtung, seinen Kunden und wiederum deren Kunden bis hin zum Verbraucher und Weinliebhaber qualitative und anspruchsvolle Produkte zu liefern.

Die von nomacorc® auf sämtlichen Märkten vorgeschriebenen Rückverfolgbarkeitsmaßnahmen sind Teil dieses Engagements.



Der nomacorc® Verschluss ging aus gemeinsamen Erfahrungen der belgischen NMC S.A. und der amerikanischen Nomaco, Inc. hervor, die beide auf das Extrudieren von Polyethylenschaum spezialisiert sind.

Der Korpus des nomacorc® Verschlusses besteht aus einem Polymer mit niedriger Dichte. Die Außenschicht besteht aus dem gleichen Polymer mit einer anderen Dichte. Ein reaktions-, geschmacks- und geruchsloser Rohstoff.

Die Außenschicht wird unter Hitzefuhr mit dem Korpus verbunden, wodurch jegliche Gefahr der Verunreinigung der Weine durch Klebstoffe oder Lösemittel ausgeschlossen wird. Beide Materialien werden in einem kontinuierlichen Verfahren stranggepresst und zu nomacorc® Verschlüssen zugeschnitten. Das patentierte Co-extrusionsverfahren von nomacorc® ermöglicht die Herstellung gleicher Verschlüsse bei gleich bleibender Qualität für eine konstante Reifung der Weine in den Flaschen.

Korpus

- Eine homogene Zellstruktur für eine gleichmäßige Reifung in der Flasche.
- Die homogenen Zellen sind an den zugeschnittenen Endteilen außen sichtbar.
- Alle Verschlüsse sind identisch und gewährleisten eine gleichmäßige Reifung in der Flasche.
- Die relativ hohe Undurchlässigkeit für Sauerstoff ermöglicht eine Flaschenlagerung über mehrere Jahre.
- Kein rohstoffgeprägter Verschlussgeschmack.



Außenschicht

- Keine Auslaufgefahr, weder bei der Abfüllung noch bei der Lagerung.
- Die Außenschicht schützt die Innenstruktur und gewährleistet somit eine perfekte elastische Verformung.
- Die Oberschicht ist aus ästhetischen Gründen der eines Korkverschlusses ähnlich.
- Die Außenschicht ist für das Aufdrucken ausgefilterter Details geeignet und bietet sich somit als vollwertiger Kommunikationsträger an.
- Der Markenaufdruck als erkennbares Symbol für Qualität.



Extrusionsanlage



Zuschneiden der Verschlüsse



nomacorc® Spritzguss

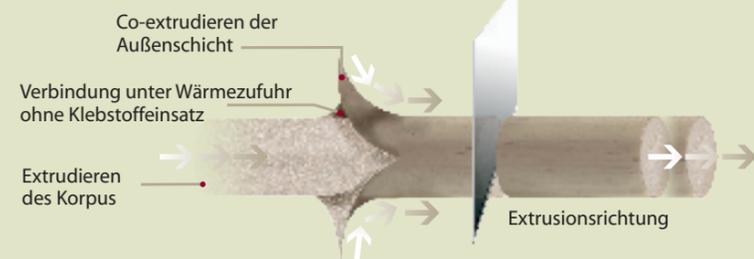
Querschnitt eines nomacorc® und eines Spritzgussverschlusses. Die Zellstruktur eines Co-extrudierten Verschlusses ist homogener und gleichmäßiger als die eines Spritzgussverschlusses.

Fazit :

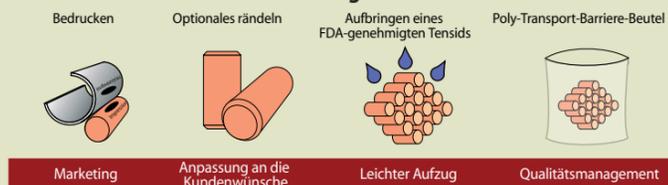
- Die Marke nomacorc® ist bei Versuchslaboratorien und Weinspezialisten für die gleich bleibende Qualität der Verschlüsse und die Wahrung der Weineigenschaften im Laufe der Zeit bekannt.
- nomacorc® Verschlüsse entsprechen den national und international geltenden Vorschriften - FDA, EU, LMBG - im Bereich Lebensmittel- und Getränkeverpackungen zum Schutz von Produkten und der Gesundheit der Verbraucher.
- nomacorc® Verschlüsse ermöglichen dem Verbraucher auch weiterhin den traditionellen Ritus des Entkorkens.



Co-extrusionsverfahren



Verarbeitungsverfahren



Nomacorc Laboratorien :

	Aufgabe	Maßnahmen
Forschung & Entwicklung	• Ein offenes Ohr für die Märkte haben und an der Entwicklung neuer Produkte und der Verbesserung bestehender Produkte arbeiten.	• Optimierung der mechanischen Parameter : - Aufziehkraft - Pressdruck und elastische Verformung des Verschlusses • Analyse der Sauerstoff-Transferrate mit Hilfe des Mocon-Gerätes.
Sensorische Laborversuche	• Gewährleistung, dass sämtliche Ausgangsstoffe bei der Fertigung von Verschlüssen frei von organoleptischen Derivaten sind.	• Sensorische Bewertung der Rohstoffe. • Visuelle und sensorische Bewertung der Endprodukte.
Qualität	• Zuständig für die Umsetzung von Qualitätskontrollsystemen, die Einhaltung von Standards - HACCP, ISO, GMP, BRC-IoP - und die vor- und nachgelagerte Rückverfolgbarkeit.	Prüfung: • der Parameter und Eigenschaften der einzelnen Verschlussposten • der Kundenspezifikationen • der Rückverfolgbarkeit



ISO 9001



British Retail Consortium Institute of Packaging

Sensorisches Prüflabor in Zebulon, USA



Qualitätsprüflabor in Thimister-Clermont, Belgien



Auf den Verschlüssen und Beuteln aufgedruckte Rückverfolgbarkeitsnummer



nomacorc®

nomacorc®

nomacorc®