


Gamme des bouchons nomacorc®

Nomacorc, par son procédé breveté de co-extrusion, est la seule marque en mesure de maîtriser la structure micro cellulaire des bouchons et de garantir des taux de perméabilité contrôlés et constants.

Parce que les besoins des professionnels du vin sont différents, Nomacorc a conçu des bouchons en mesure de satisfaire les plus pointues des demandes.



Nomacorc se décline aujourd'hui :

	Dimensions (h x ø)	Densité	Oxygen Transfer Rate	Force d'extraction en N	Segment de marché
 nomacorc® light	35x21,7 mm 40x21,7 mm	0,225g /cm³	0,069cc/jour 0,060cc/jour	min 140 max 400	Vins à rotation rapide, consommés dans les 12 mois
 nomacorc® smart	36x22 mm 42x22 mm	0,265g /cm³	0,043cc/jour 0,037cc/jour	min 160 max 400	Vins à rotation rapide à moyenne, consommés dans les 24 mois
 nomacorc® classic	37x22 mm 43x22 mm 47x22 mm	0,300g /cm³	0,037cc/jour 0,031cc/jour 0,028cc/jour	min 160 max 400	Vins à rotation moyenne, consommés dans les 36 mois**
 nomacorc® premium	En cours de développement. Disponible fin 2006.				Vins à rotation lente, consommés dans les 60 mois

Les bouchons nomacorc® peuvent être utilisés sur les machines à embouteiller standard.
Les bouchons nomacorc® ont une durée de stockage d'un an en sacs fermés dans un endroit propre et sec.
Les bouchons nomacorc® sont disponibles en différentes couleurs.

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 • Belgique
tel : +32 87 63 88 20 • fax : +32 87 63 88 21
info@nomacorc.be

Adresse distributeur local / agent :

www.carmaldesign.be 0509



Le bouchon synthétique nomacorc®

“ Chaque fois que j'ouvre une bouteille, j'ai peur de ne pas reconnaître mon vin. Je crains davantage les légers goûts liégeux qui dénaturent le vin que le véritable goût de bouchon. J'ai donc décidé d'embouteiller mes vins haut de gamme avec des bouchons synthétiques nomacorc®. ”

Seppi Landmann
viticulteur dans le Haut-Rhin



nomacorc®, un procédé de fabrication maîtrisé

1950
NMC SA
Belgique

1980
NOMACO, INC
USA

1998
Nomacorc, LLC
USA

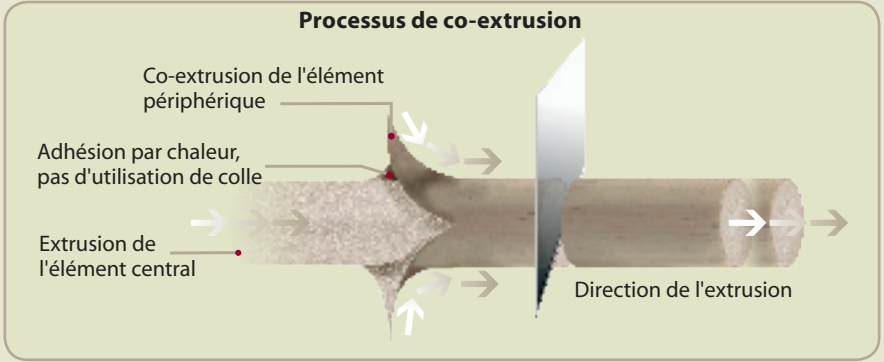
2000
Nomacorc SA
Belgique



Le bouchon nomacorc® est issu de l'expérience combinée de la société belge NMC S.A. et de la société américaine Nomaco, Inc., toutes deux spécialisées dans l'extrusion de mousse de polyéthylène.

La partie centrale du bouchon nomacorc® est composée d'un polymère à basse densité. L'extérieur est composé du même polymère avec une densité différente. Cette matière première est inerte et ne transmet aucun goût ni odeur.

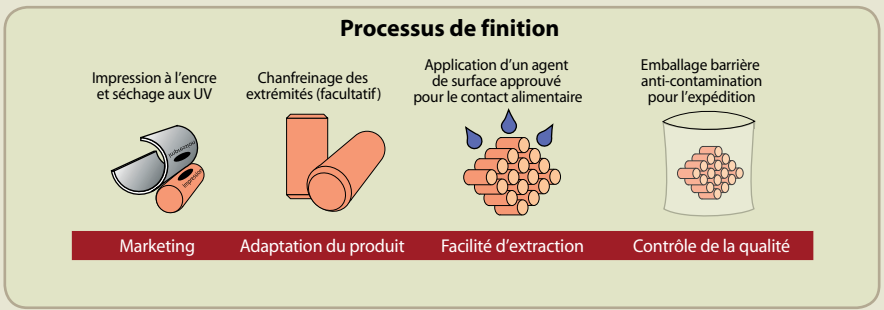
La partie extérieure adhère à la partie centrale par apport de chaleur, permettant d'éviter tout risque de contamination du vin par des colles ou solvants. Les deux matériaux sont co-extrudés en continu et découpés afin d'obtenir les bouchons nomacorc®. Le procédé breveté de co-extrusion nomacorc® permet de fabriquer des bouchons identiques et d'une qualité constante pour une évolution régulière des vins en bouteille.



Lignes d'extrusion



Découpe des bouchons



Découpes d'un nomacorc® et d'un bouchon injecté-moulé. La structure cellulaire du bouchon co-extrudé est plus homogène et constante que celle du bouchon injecté-moulé

nomacorc®

Les raisons de la co-extrusion

Les avantages des bouchons nomacorc® et du procédé de co-extrusion :

Partie centrale

- Une structure cellulaire homogène pour une évolution régulière en bouteille.
- Les cellules homogènes sont visibles à l'extérieur, grâce aux extrémités coupées.
- Tous les bouchons sont identiques pour garantir une évolution identique du vin en bouteille.
- Une perméabilité plus constante et régulière que les bouchons naturels et autres synthétiques.
- Aucun goût de bouchon dû à la matière première.



Partie extérieure

- Aucun risque de couleuse, ni après l'embouteillage, ni au stockage.
- La partie extérieure protège la structure interne, pour garantir un retour élastique parfait.
- La peau est visuellement proche du bouchon naturel, pour plus d'esthétisme.
- La surface externe est conçue pour l'impression de détails sophistiqués, et devient un support de communication à part entière.
- Un aspect et une qualité reconnaissables à l'impression de la marque.



Résultats :

- La marque nomacorc® est reconnue par les laboratoires de test et les professionnels du vin pour la qualité constante de ses bouchons et la préservation des propriétés du vin dans le temps.
- Les bouchons nomacorc® sont conformes aux réglementations nationales et internationales en vigueur - FDA, UE - en matière d'emballage au contact des aliments et boissons, pour la protection des produits et de la santé des consommateurs.
- Les bouchons nomacorc® respectent l'attachement des consommateurs au rite du débouchage traditionnel.



nomacorc®

Engagement qualité

Les contrôles effectués tout au long du processus de fabrication sont nombreux et certifient l'engagement pris par Nomacorc de livrer qualité et satisfaction à ses clients, aux clients de ses clients ... jusqu'aux consommateurs et amateurs de vin.

Les mesures de traçabilité adoptées par la marque sur tous les marchés font partie de cet engagement.

Les laboratoires de Nomacorc :

	Mission	Actions
Recherche & Développement	• Etre à l'écoute des marchés et travailler au développement des nouveaux produits et aux améliorations des produits existants.	• Optimisation des paramètres mécaniques : - forces d'extraction - forces de compression et retour élastique du bouchon • Analyse des taux de transfert d'oxygène à l'aide de l'unité Mocon.
Sensoriel	• Assurer que tous les constituants qui entrent dans la fabrication des bouchons sont exempts de toute dérive organoleptique.	• Evaluation sensorielle des matières premières. • Evaluation visuelle et sensorielle des produits finis.
Qualité	• Chargé de la mise en place des systèmes de contrôle qualité, du respect des normes - HACCP, ISO, GMP, BRC-IoP - et du suivi amont et aval de la traçabilité.	Vérification : • des paramètres et des caractéristiques par lots de bouchons • des spécifications client • de la traçabilité



British Retail Consortium Institute of Packaging

Laboratoire sensoriel à Zebulon, USA



Laboratoire qualité à Thimister-Clermont, Belgique



Numéro de traçabilité imprimé sur les bouchons et les sachets



nomacorc®