




Gamma dei tappi nomacorc®

Nomacorc, grazie a un procedimento brevettato di co-estrusione, è l'unica marca in grado di garantire la struttura microcellulare dei tappi e il controllo costante dei tassi di permeabilità.

Dato che le richieste dei professionisti del vino sono svariate, Nomacorc ha sviluppato dei tappi in grado di soddisfare ogni tipo di esigenza.



La gamma dei tappi Nomacorc è suddivisa in :

	Dimensioni (h x ø)	Densità	Oxygen Transfer Rate	Forza d'estrazione in N	Segmento di mercato
 nomacorc® light	35x21,7 mm 40x21,7 mm	0,225g /cm³	0,069cc/giorno 0,060cc/giorno	min 140 max 400	Vini consumati in tempi brevi, entro 12 mesi
 nomacorc® smart	36x22 mm 42x22 mm	0,265g /cm³	0,043cc/giorno 0,037cc/giorno	min 160 max 400	Vini consumati in tempi medio-brevi, entro 24 mesi
 nomacorc® classic	37x22 mm 43x22 mm 47x22 mm	0,300g /cm³	0,037cc/giorno 0,031cc/giorno 0,028cc/giorno	min 160 max 400	Vini consumati in tempi medi, entro 36 mesi**
 nomacorc® premium	In fase di sviluppo. Disponibile fine 2006.				Vini consumati in tempi lunghi, entro 60 mesi

I tappi nomacorc® possono essere utilizzati con tappatrici standard.
I tappi nomacorc® possono essere conservati per un anno in sacchetti chiusi e in un luogo pulito e asciutto.
I tappi nomacorc® sono disponibili in diversi colori.

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

Indirizzo distributore locale / agente :

Per ulteriori informazioni visitate il nostro sito web : www.nomacorc.com



Il tappo sintetico nomacorc®

“Sempre attenti alle novità, abbiamo scelto i tappi sintetici nomacorc® per la nostra prima produzione, vincendo le perplessità dei tecnici e le critiche degli altri produttori. Oggi i tecnici ci chiedono di usare i tappi sintetici nomacorc® anche e soprattutto per i vini di alta gamma. Gli altri ci copiano...”

Gunther e Klaus Di Giovanna
Cantina Di Giovanna
Sambuca di Sicilia



nomacorc®, un procedimento di fabbricazione controllato

1950
NMC SA
Belgio

1980
NOMACO, INC
USA

1998
Nomacorc, LLC
USA

2000
Nomacorc SA
Belgio



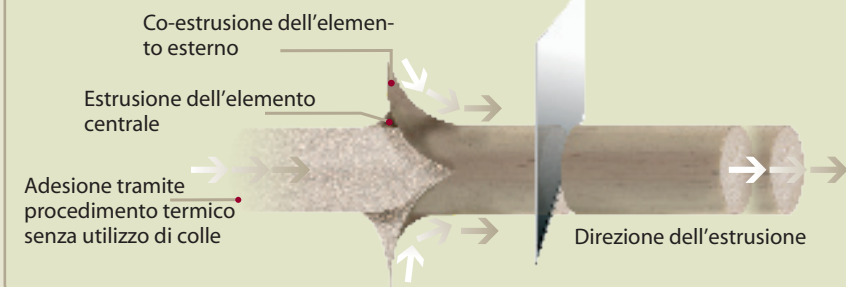
Gert Noël
Fondatore di NMC SA

Il tappo nomacorc® nasce dall'esperienza condivisa fra la società belga NMC S.A. e la società statunitense Nomaco, Inc., entrambi specializzate nell'estrusione della schiuma di polietilene.

La parte centrale del tappo nomacorc® è composta da un polimero a bassa densità. La parte esterna è composta dallo stesso polimero con una densità diversa. Questa materia prima è inerte e non trasmette né gusti, né odori.

Attraverso il calore, la parte esterna è aderente alla parte centrale. Tale procedimento evita l'insorgere di rischi di contaminazione del vino con colle o solventi. Per fabbricare i tappi nomacorc® i due materiali vengono co-estrusi e sezionati tramite un procedimento continuo. Il procedimento brevettato di co-estrusione nomacorc® consente di fabbricare dei tappi identici e di qualità costante per un invecchiamento regolare del vino in bottiglia.

Procedimento di co-estrusione

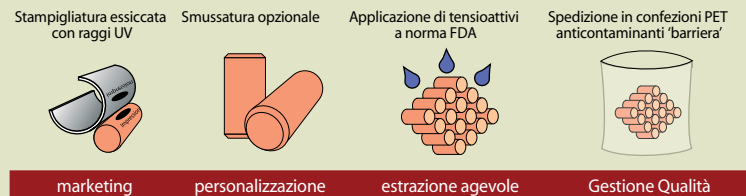


Linee di estrusione



Sezionamento dei tappi

Procedimento di finitura



Sezionamento di un tappo nomacorc® e di un tappo iniettato e stampato. La struttura cellulare del tappo co-estruso è più omogenea e costante rispetto a quella del tappo iniettato e stampato.

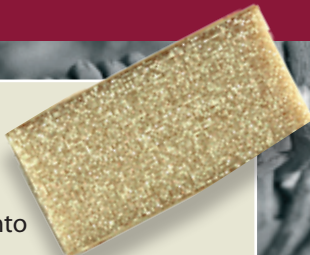
nomacorc®

Perché la co-estrusione

I vantaggi dei tappi nomacorc® e del procedimento di co-estrusione

Parte centrale

- Struttura cellulare omogenea per un normale invecchiamento in bottiglia.
- Le cellule omogenee sono visibili dall'esterno, grazie alle estremità tagliate.
- Tutti i tappi sono identici per garantire lo stesso invecchiamento di tutte le bottiglie.
- Permeabilità più costante e regolare rispetto ai tappi naturali e ad altri tappi sintetici.
- Grazie alla materia prima utilizzata il vino non sa di tappo.



Parte esterna

- Nessun rischio di colature, né dopo l'imbottigliamento, né durante la conservazione.
- La parte esterna protegge la struttura interna per garantire un ritorno elastico perfetto.
- La superficie esterna assomiglia molto a quella del tappo naturale, fornendo un miglior risultato estetico.
- La superficie esterna è stata elaborata per consentire la stampa di dettagli complessi e rappresenta un ottimo strumento di comunicazione.
- L'aspetto e la qualità sono riconoscibili dallo stampo del marchio.



Risultati :

- Il marchio nomacorc® è noto ai laboratori che effettuano test e ai professionisti del vino per la qualità costante dei tappi e il mantenimento delle proprietà del vino nel tempo.
- I tappi nomacorc® sono conformi ai regolamenti nazionali e internazionali in vigore - FDA, UE - in materia di imballaggi per alimenti e bevande, per la protezione dei prodotti e della salute dei consumatori.
- I tappi nomacorc® rispettano la passione dei consumatori a stappare una bottiglia in modo tradizionale.



nomacorc®

Impegno per garantire la qualità

I controlli effettuati durante il procedimento di fabbricazione sono numerosi e certificano l'impegno preso da Nomacorc per fornire qualità e garantire la soddisfazione dei propri clienti e ai clienti dei propri clienti... fino ai consumatori e amanti del vino.

Le misure di tracciabilità adottate da Nomacorc per tutti i mercati costituiscono altresì una parte integrante di questo impegno.

I laboratori Nomacorc :

	Missione	Azioni
Ricerca e Sviluppo	• Monitoraggio attento dei mercati, sviluppo di nuovi prodotti e miglioramento dei prodotti esistenti.	• Ottimizzazione dei parametri meccanici: <ul style="list-style-type: none">- forza d'estrazione- forza di compressione e ritorno elastico del tappo • Analisi dei tassi di trasferimento dell'ossigeno grazie al sostegno dell'unità Mocon.
Sensoriale	• Garantire che tutte le componenti utilizzate nella fabbricazione dei tappi non comportino variazioni organolettiche.	• Valutazione sensoriale delle materie prime. • Valutazione visiva e sensoriale dei prodotti finiti.
Qualità	• Utilizzo di sistemi per il controllo della qualità e il rispetto delle norme - HACCP, ISO, GMP, BRC-IoP - e del controllo a monte e a valle della tracciabilità.	Verifica : <ul style="list-style-type: none">• dei parametri e delle caratteristiche per lotti di tappi• delle specifiche dei clienti• della tracciabilità



British Retail Consortium
Institute of Packaging

Laboratorio sensoriale a Zebulon, USA



Laboratorio qualità a Thimister-Clermont, Belgio



Numero di tracciabilità stampato sui tappi e i sacchetti



nomacorc®