

NOMACORC®

Select Bio



NOMACORC® Select Bio 100



Verwendung:
Topweine weiss
Topweine rot für lange Lager-
dauer bis 10 Jahre.

Utilisation:
Vins blancs haut de gamme
Vins de garde rouges haut de
gamme: garde. max. 10 ans.

NOMACORC® Select Bio 500



Verwendung:
Top-Rotweine: Lager-dauer bis
5 Jahre; Weissweine bis 3 Jahre.

Utilisation:
Vins rouges haut de gamme:
garde allant jusqu'à 5 ans;
vins blancs max. 3 ans.

Weltweit erster Verschluss mit einer 0 % CO₂-Bilanz!

2013 präsentiert Nomacorc die neueste Produktentwicklung der Select Serie: Select® Bio: der weltweit erste klimaneutrale Weinverschluss der alle Leistungsmerkmale eines Nomacorc-Verschlusses mit einer CO₂-neutralen Umweltbilanz kombiniert.

Die Select Bio Serie bietet:

- Der erste Weinflaschenverschluss der Welt mit neutraler CO₂-Bilanz
- Hergestellt aus erneuerbaren Polymeren auf Pflanzenbasis unter Verwendung von hundertprozentig erneuerbarer Energie und mit minimalem Wasserverbrauch
- Minimiert Umweltauswirkungen durch Vermeidung von Verderb und Abfall aufgrund von Weinfehlern
- Zu 100 % wiederverwertbar
- Liefert die korrekte Menge Sauerstoff zur Erzielung der vom Weinproduzenten gewünschten Ergebnisse
- Ideal für nachhaltige Weine.

Le premier bouchon avec un bilan Carbone nul!

Le Nomacorc Select bio est issu de polymères dérivés de la canne à sucre en production biologique produite par le groupe brésilien Balco avec un souci éthique : ne pas empiéter sur les ressources alimentaires du pays. La technique utilisée est celle du processus de co-extrusion – breveté, permet d'obtenir des bouchons avec un cœur en mousse et une peau extérieure souple, tous identiques.

Les atouts de la série Select Bio:

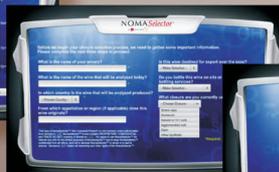
- La première fermeture de bouteilles avec un bilan CO₂ neutre
- Fabriqué à partir des polymères renouvelables d'origine végétale, avec l'utilisation d'énergie 100% renouvelables et avec utilisation d'eau minimisée
- Impact sur l'environnement minimisé
- Permet d'adapter la perméabilité à l'O₂ aux souhaits de l'œnologue.
- Idéal pour les vins produits d'une façon durable.

Nomacorc® Select Bio

hellbraun gerändelt - Spiegel korkähnlich - neutral mit Losnummer.
Gleiche OTR-Werte wie Select.
(Beutel 1.000 Stück - Karton 3.000 Stück)

Nomacorc® Select Bio

marron clair/chanfrainé - miroirs rappelant le liège - neutre avec no.
du lot de production. Mêmes taux de transfert de l'oxygène comme la
série Sélect (sac 1.000 pièces - carton 3.000 pièces).



NOMA Selector

Adéquation au vin:

- recherche académique
- partenariat technique
- intention du vinificateur

1. Sie sagen uns, was Sie von Ihrem Weinverschluss erwarten
2. Wir sagen Ihnen, welcher Nomacorc Select der richtige ist dafür. Nach objektiven Kriterien.





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). 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 Herstellverfahren 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). 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.

