

DIE NEUE NOMACORC GREEN LINE.

PFLANZENBASIERTE VERSCHLÜSSE FÜR PERFEKTE FLASCHENREIFE.



NOMACORC®

PERFORMANCE DESIGN SUSTAINABILITY



# DAS IST DIE NEUE NOMACORC GREEN LINE

**Nomacorc Green Line** ist eine neue Generation sog. **PlantCorc™-Verschlüsse**, gefertigt aus erneuerbaren Rohstoffen auf der Basis von nachhaltig kultiviertem Zuckerrohr. Dank unserem beständigen Streben nach Innovation, Nachhaltigkeit und kontinuierlicher Weiterentwicklung punkten die neuen **Nomacorc Green Line** Weinverschlüsse mit deutlichen Verbesserungen in Sachen **Leistung, Design und Nachhaltigkeit**.

**Die Green Line Verschlüsse sind mit unserer patentierten und bewährten Koextrusionstechnologie gefertigt.** Dies garantiert eine gleichbleibend hohe Qualität und schließt sensorische Fehltöne durch Oxidation, Reduktion, TCA und andere Verunreinigungen aus. Die weiche Oberfläche des **natürlich aussehenden** Verschlusses gewährleistet nicht nur bei der Abfüllung eine hervorragende Performance, sondern sorgt auch beim Konsumenten für Zufriedenheit. Mit Nomacorc Green Line verkorkte Flaschen sind einfach zu öffnen und auch problemlos wiederverschließbar.

Unsere Produkte sollen aber nicht nur nachhaltig sein: unsere Vision ist es, einen **klimaneutralen Verschluss** auf den Markt zu bringen. Die Verwendung der urheberrechtlich geschützten PlantCork™-Technologie sorgt hier für **erheblich reduzierte Kohlenstoffemissionen**. Da alle Verschlüsse der **Nomacorc Green Line** nachweislich aus **rein pflanzlichen Rohstoffen** bestehen, weisen sie einen sehr geringen bis **neutralen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck** auf. Sie sind in nachhaltigen Fertigungsprozessen unter Verwendung erneuerbarer Energien produziert und sogar zu **100% recycelfähig**.

## *Reserva*

Unsere besten Verschlüsse für Premium-Weine mit langen Reifezeiten von mehr als 25 Jahren

S.9

## *Select Green*

Der weltweit erste klimaneutrale Verschluss für Premium-Weine mit Alterungsanforderungen bis zu 15 Jahren

S.10

## *Classic Green*

Der hochwertige Nachfolger unseres erfolgreichen „Classic“-Verschlusses für hochwertige Alltags- und Premium-Weine

S.11

## *Smart Green*

Der Nachfolger unseres „Smart“-Verschlusses für Alltags- und Einstiegs-Weine

S.12

## *Zest Premium*

Leistungsstarker, zertifiziert klimaneutraler Verschluss für Premium-Schaumweine

S.13



Verbesserte Kohlenstoffbilanz



Hergestellt aus pflanzlichen Polymeren auf Zuckerrohrbasis



Verringert die Auswirkungen auf die Umwelt



Zu 100% recycelbar

# PLANTCORC™-TECHNOLOGIE UND ERNEUERBARE ROHMATERIALIEN

Mithilfe der PlantCorc™-Technologie entstand eine neue, **naturnahe Generation** leistungsstarker Weinverschlüsse. Aufbauend auf dem Erfolg des Nomacorc Sauerstoffmanagement-Forschungsprojekts verbindet diese neueste Innovation die **Nachhaltigkeit** von nachwachsenden pflanzlichen Rohstoffen mit der **Beständigkeit** und Berechenbarkeit der Koextrusionstechnologie.

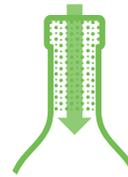
Der 2013 präsentierte Nomacorc Select Bio, **der weltweit erste klimaneutrale Verschluss**, gab schließlich den Anstoß zur Entwicklung der **Nomacorc Green Line**.

Die PlantCorc™-Technologie nutzt pflanzliche Rohmaterialien wie beispielsweise Zuckerrohr. Die pflanzenbasierten Inhaltsstoffe, die bei der Produktion der **Nomacorc Green Line** zum Einsatz kommen, werden ressourcenschonend kultiviert und geerntet, um weder Natur noch Nahrungsmittelversorgung zu beeinträchtigen.



Low Carbon Footprint

Niedrige Kohlenstoff-Bilanz



Kontrollierte Sauerstoff-Zufuhr

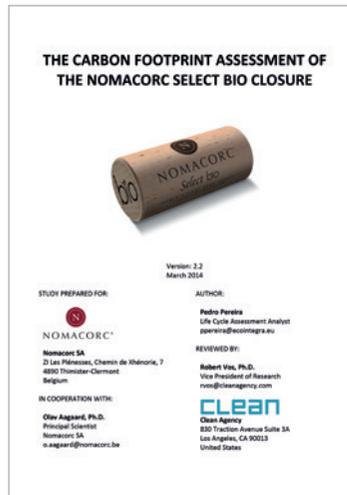


Gleichbleibende Leistung

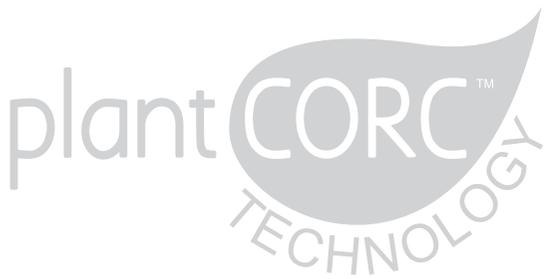


Hochwertiges Design

## ZERTIFIZIERUNGEN



## AUSZEICHNUNGEN



# LEISTUNG

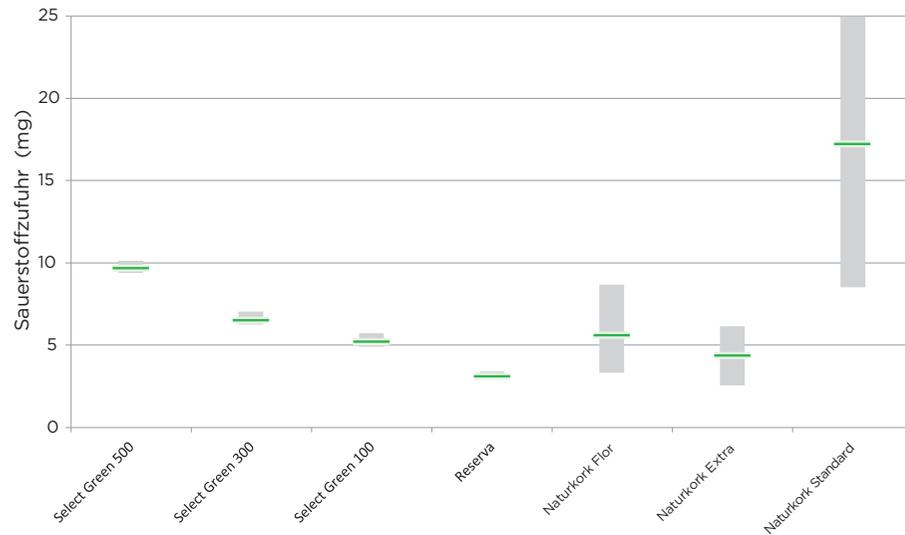
Die konsequente Kontrolle der Sauerstoffzufuhr nach der Abfüllung ist einer der wichtigsten Aspekte unserer **Nomacorc Green Line**. Wie wichtig dies ist, zeigten unsere langjährigen Studien, in denen wir in Zusammenarbeit mit führenden Forschungseinrichtungen und Winzern das **Sauerstoffmanagement** untersuchten.

Die Präzision der Koextrusionstechnologie macht nicht nur die Entwicklung von **Weinverschlüssen** für alle Qualitätsstufen und Ansprüche möglich, sogar für Weine, die bis zu 25 Jahre in der Flasche reifen sollen. Sie bewahrt dem Verbraucher auch das sinnliche Erlebnis des Entkorkens.

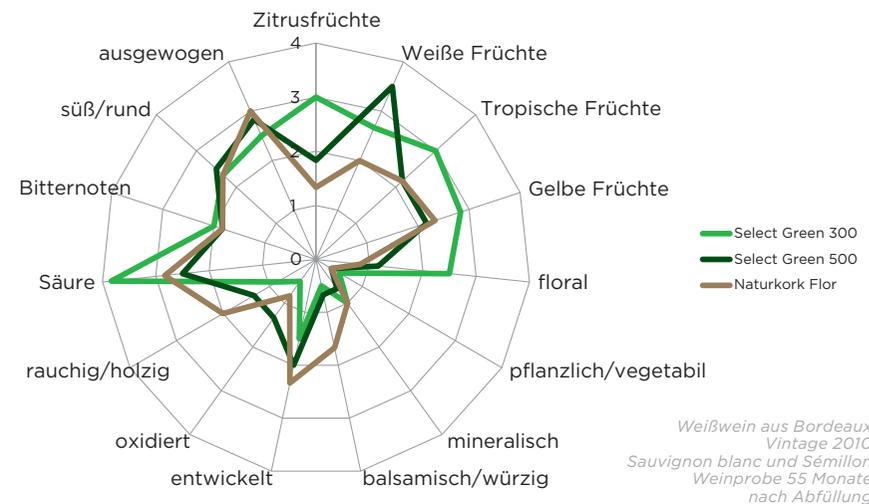
**Nomacorc Green Line** Verschlüsse bieten die bewährte Nomacorc-Qualität:

- TCA und migrationsfrei
- Leichtes und einfaches Entkorken und Wiederverschließen ohne Bruchstellen oder Brösel
- Zuverlässige Performance bei der Abfüllung
- Saubere, sichere und konforme Produktzusammensetzung

## SAUERSTOFFZUFUHR NACH 5 JAHREN



## ÖNOLOGISCHE LEISTUNG VON SELECT GREEN



## DESIGN

Mit der **Green Line** haben wir das **Look-and-Feel** der Nomacorc-Verschlüsse nochmals verbessert.

HOCHWERTIGES  
NATÜRLICHES AUSSEHEN

WEICHE HAPTİK

HOCHWERTIGE, DEM NATURKORK  
NACHEMPFUNDENE SPIEGEL

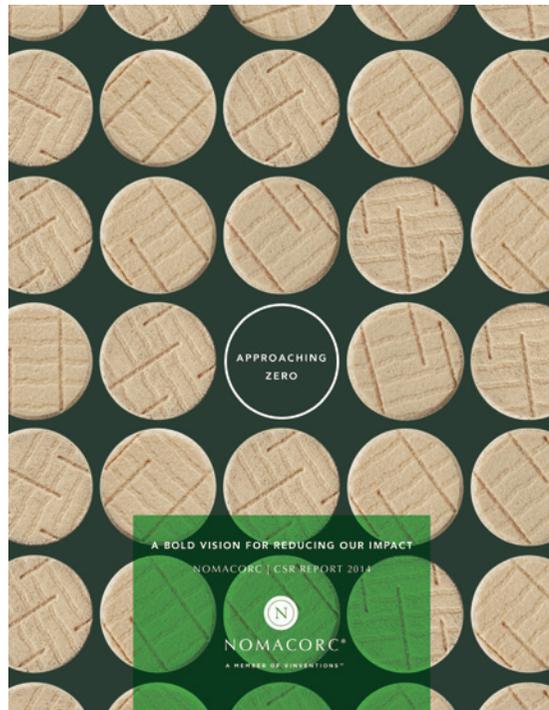


# NACHHALTIGKEIT

Nachhaltigkeit war von Beginn an wichtig für unsere Gründer, Aktionäre, Partner und Kunden.

Nomacorcs Nachhaltigkeits-Streben zeigt sich in kontinuierlichen Verbesserungen über alle Geschäftsbereiche hinweg:

- die Entwicklung neuer Produkte
- Prozesse mit geringeren Umwelteinflüssen
- die Nutzung erneuerbarer Energien in unseren schlanken Fertigungsprozessen



Seit dem Start von Select Green enthalten die **Produkte der patentierten Nomacorcs Green Line Zuckerrohr-Polymere, die zu 100% aus erneuerbarem Rohmaterial stammen.**

Dies hilft, CO<sub>2</sub> aus der Atmosphäre aufzunehmen.

Die Zuckerrohrpflanzen werden in sozialverträglicher Weise angebaut, die sich nicht auf die Nahrungsmittelversorgung auswirkt.



Produkt	Kohlenstoff-Bilanz des Verschlusses	Vinçotte biobasierte Bewertung
<i>Reserva</i>	-1	★★★
<i>Select Green</i>	-1	★★★
<i>Classic Green</i>	4	★★
<i>Smart Green</i>	7	★
<i>Zest Premium</i>	0	★★★
<i>Naturkorken</i>	8	-
<i>Mikro-Agglos</i>	21	-
<i>Schraubverschlüsse</i>	52	-



# RESERVA

## GREEN-LINE-LÖSUNG FÜR PREMIUM-WEINE

Reserva besitzt die Eigenschaften der Nomacorc PlantCorc™-Technologie und verwendet eine hochauflösende Dekorationstechnik. Dies liefert beste Ergebnisse, Design und Nachhaltigkeit für Premiumweine, die auf lange Flaschenlagerung hin ausgelegt sind.

- Niedrige Sauerstoffzufuhr, ideal für hochwertige Rotweine, die bis zu 25 Jahre reifen können, aber auch für leichte und frische Weine
- TCA-frei – kein Korkton
- Natürliches Erscheinungsbild dank Wachstumslinien und natürlichen Unvollkommenheiten
- Die weiche Haptik macht den Verschluss griffiger und angenehmer im Handling
- Besteht aus nachwachsenden, pflanzlichen Polymeren
- Zu 100% recycelfähig



	<i>Reserva</i>
<b>Weinlagerung</b>	Bis zu <b>25 Jahre</b>
<b>Sauerstoff-Zufuhr pro Flasche</b>	0,29 mg O <sub>2</sub> nach 3 Monaten 0,44 mg O <sub>2</sub> nach 6 Monaten 0,73 mg O <sub>2</sub> nach 12 Monaten 0,60 mg O <sub>2</sub> pro Jahr, nach dem ersten Jahr
<b>Biobasierte Bewertung</b>	★ ★ ★
<b>Kohlenstoffbilanz</b>	-1 Gramm CO <sub>2eq</sub> pro Verschluss
<b>Hochwertige Endverarbeitung</b>	Ja
<b>Individueller Kundenaufdruck</b>	Ja
<b>Durchmesser</b>	23,5 mm
<b>Längen</b>	47 mm   52 mm



# SELECT GREEN

## GREEN-LINE-LÖSUNG FÜR PREMIUM-STILLWEINE

Select Green nutzt die von Nomacorc geschützte PlantCorc™-Technologie zur Produktion eines umweltfreundlichen Verschlusses, der durch seine hervorragende Leistung und Sauerstoffkontrolle überzeugt.

- Niedrige Sauerstoffzufuhr, ideal für Premiumweine, die bis zu 15 Jahre reifen sollen
- Damit sich der Wein in der Flasche wie gewünscht entwickeln kann, ist dieser Verschluss in drei verschiedenen, die Sauerstoffzufuhr unterschiedlich regulierenden Versionen erhältlich.
- Die unverwechselbare Holzmaserung eines Naturkorkens
- Soft-Touch-Oberfläche für eine optimale Performance bei der Abfüllung und die Haptik eines Naturkorkens
- Der weltweit erste klimaneutrale Weinverschluss
- Besteht aus nachwachsenden, pflanzlichen Polymeren
- Zu 100% recycelfähig



	Select Green 100	Select Green 300	Select Green 500
<b>Weinlagerung</b>	Bis zu 15 Jahre	Bis zu 10 Jahre	Bis zu 8 Jahre
<b>Sauerstoff-Zufuhr pro Flasche</b>	0,40 mg O <sub>2</sub> nach 3 Monaten 0,66 mg O <sub>2</sub> nach 6 Monaten 1,22 mg O <sub>2</sub> nach 12 Monaten 1,11 mg O <sub>2</sub> pro Jahr, nach dem ersten Jahr	1,51 mg O <sub>2</sub> nach 3 Monaten 1,99 mg O <sub>2</sub> nach 6 Monaten 2,62 mg O <sub>2</sub> nach 12 Monaten 1,11 mg O <sub>2</sub> pro Jahr, nach dem ersten Jahr	1,71 mg O <sub>2</sub> nach 3 Monaten 2,25 mg O <sub>2</sub> nach 6 Monaten 3,13 mg O <sub>2</sub> nach 12 Monaten 1,72 mg O <sub>2</sub> pro Jahr, nach dem ersten Jahr
<b>Biobasierte Bewertung</b>	★★★	★★★	★★★
<b>Kohlenstoffbilanz</b>	-1 Gramm CO <sub>2eq</sub> pro Verschluss	-1 Gramm CO <sub>2eq</sub> pro Verschluss	-1 Gramm CO <sub>2eq</sub> pro Verschluss
<b>Hochwertige Endverarbeitung</b>	Geprägt	Geprägt	Geprägt
<b>Individueller Kundenaufdruck</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Durchmesser</b>	23 mm   24 mm	23 mm   24 mm	22,5 mm   23,5 mm
<b>Längen</b>	38 mm   44 mm   47 mm	38 mm   44 mm   47 mm	38 mm   44 mm   47 mm



# CLASSIC GREEN

## GREEN-LINE-LÖSUNG FÜR HOCHWERTIGE ALLTAGS- UND PREMIUM-STILLWEINE

Classic Green ist die nächste Generation der weltweit führenden Weinverschlüsse der Nomacorc Classic<sup>+</sup>-Linie. Dank der verwendeten PlantCorc<sup>™</sup>-Technologie, die auf erneuerbaren pflanzlichen Polymeren aus Zuckerrohr basiert, ist Classic Green gegenüber dem Vorläufer nachhaltiger und verfügt über verbesserte Merkmale. Gleichzeitig aber gewährleistet Classic Green die Zuverlässigkeit und Beständigkeit, die mehr als 5.000 Weingüter bereits vom Classic<sup>+</sup> her kennen und der sie vertrauen.

- Niedrigere Sauerstoffzufuhr im Vergleich zum Classic<sup>+</sup>
- TCA-frei – kein Korkton
- Hochwertige, dem Naturkork nachempfundene Spiegel und Prägung
- Gerändelt
- Der Verschluss ist griffiger und besitzt eine ansprechendere, weichere Haptik.
- Hergestellt aus nachwachsenden, pflanzlichen Polymeren
- Zu 100% recycelfähig



	<i>Classic Green</i>
<b>Weinlagerung</b>	Bis zu 5 Jahre
<b>Sauerstoff-Zufuhr pro Flasche</b>	1,70 mg O <sub>2</sub> nach 3 Monaten 2,22 mg O <sub>2</sub> nach 6 Monaten 3,12 mg O <sub>2</sub> nach 12 Monaten 1,74 mg O <sub>2</sub> pro Jahr, nach dem ersten Jahr
<b>Biobasierte Bewertung</b>	★★
<b>Kohlenstoffbilanz</b>	4 Gramm CO <sub>2eq</sub> pro Verschluss
<b>Hochwertige Endverarbeitung</b>	Geprägt
<b>Individueller Kundenaufdruck</b>	Ja
<b>Durchmesser</b>	22,5 mm   23,5 mm
<b>Längen</b>	37 mm   43 mm



# SMART GREEN

## GREEN-LINE-LÖSUNG FÜR ALLTAGS- UND EINSTIEGS-WEINE

Smart Green ist die Nachfolge-Generation der bewährten, weltweit von Abfüllern und Händlern zum Schutz von Millionen von Weinen verwendeten Nomacorc Smart<sup>+</sup>-Linie. Durch die Verwendung der PlantCorc™-Technologie, bei der aus Zuckerrohr gewonnene, pflanzliche Polymere zum Einsatz kommen, ist Smart Green nicht nur nachhaltiger, sondern bringt auch eine bessere Haptik und ein ansprechenderes Aussehen mit ins Spiel.

- Niedrigere Sauerstoffzufuhr
- TCA-frei – kein Korkton
- Hochwertige, dem Naturkork nachempfundene Spiegel und Prägung
- Der Verschluss ist griffiger und besitzt eine ansprechendere, weichere Haptik.
- Besteht aus nachwachsenden, pflanzlichen Polymeren
- Hergestellt mit 100 % erneuerbarer Energie und wiederverwertetem Kühlwasser
- Deutlich geringere Ausfallquote durch Kork- und andere sensorische Fehler senkt das wirtschaftliche Risiko und schont die Umwelt.
- Zu 100% recycelfähig



	<i>Smart Green</i>
<b>Weinlagerung</b>	Bis zu 3 Jahre
<b>Sauerstoff-Zufuhr pro Flasche</b>	2,02 mg O <sub>2</sub> nach 3 Monaten 2,72 mg O <sub>2</sub> nach 6 Monaten 4,11 mg O <sub>2</sub> nach 12 Monaten 2,73 mg O <sub>2</sub> pro Jahr, nach dem ersten Jahr
<b>Biobasierte Bewertung</b>	★
<b>Kohlenstoffbilanz</b>	7 Gramm CO <sub>2eq</sub> pro Verschluss
<b>Hochwertige Endverarbeitung</b>	Geprägt
<b>Individueller Kundenaufdruck</b>	Ja
<b>Durchmesser</b>	22,5 mm   23,5 mm
<b>Längen</b>	36 mm   42 mm



# ZEST PREMIUM

## GREEN-LINE-LÖSUNG FÜR PREMIUM-SCHAUMWEINE

Zest Premium verwendet Nomacorcs urheberrechtlich geschützte PlantCorc™-Technologie und ist der erste zertifizierte, klimaneutrale Weinverschluss für Schaumweine. Zest Premium konserviert Geschmack, Farbe und Aroma der empfindlichen Schaumweine.

- Die Fertigung aus einem Stück verhindert Kundenreklamationen aufgrund von Zerbröckeln oder dem Ablösen einzelner Schichten.
- Ideal für optimale önologische Performance
- TCA-frei – kein Korkton
- Kein Klebstoff
- Hochwertige, dem Naturkork nachempfundene Spiegel und Prägung
- Der Verschluss ist griffig und besitzt eine ansprechende, weiche Haptik.
- Weltweit erster klimaneutraler Weinverschluss für Schaumweine
- Besteht aus nachwachsenden, pflanzlichen Polymeren
- Zu 100% recycelfähig



	<i>Zest Premium</i>
<b>Weinlagerung</b>	Bis zu 2 Jahre
<b>Biobasierte Bewertung</b>	★★★
<b>Kohlenstoffbilanz</b>	0 Gramm CO <sub>2eq</sub> pro Verschluss
<b>Hochwertige Endverarbeitung</b>	Ja
<b>Kopf-/Spiegeldruck</b>	Ja
<b>Individueller Kundenaufdruck</b>	Ja
<b>Durchmesser</b>	30 mm
<b>Längen</b>	46 mm



## REFERENZEN

//

Nomacorc-Weinverschlüsse sind die beste Lösung für unseren Sauvignon Blanc. Selbst gekühlte Flaschen lassen sich damit perfekt verschließen, ohne dass der Korken hervorstehen oder zu tief sitzen würde."

**Crocker and Starr**  
**Pam Starr**

„Nomacorc-Weinverschlüsse bieten das herkömmliche Aussehen eines Naturkorkens. Ich habe festgestellt, dass die meisten Kunden keinen Unterschied bemerken.“

//

Der Schwerpunkt des Vino Libero Projektes ist es, Nachhaltigkeit in die Weinberge und in den Keller zu bringen. Deshalb verwenden wir jetzt Nomacorc Select Green für unsere Verschlüsse."

**Vino Libero**  
**Chiara Destefanis**

„Die Nomacorc Green Line passt zur Philosophie von Vino Libero. Und sie hilft uns, einige technische Probleme zu lösen.

Die Verwendung von nachhaltigen Verpackungen hat uns darüber hinaus geholfen, eine neue Zielgruppe zu erreichen: diejenigen, denen unsere Umwelt am Herzen liegt.“

//

Nomacorc ist eher ein Partner als ein Lieferant für Pierre Chavin. Der Einsatz der innovativen Select Green-Verschlüsse hilft uns, führend in der Wein-Innovation zu bleiben."

**Domaines Pierre Chavin**  
**Fabien Gross**

„Nomacorc Green Line-Produkte haben auch eine hervorragende Ästhetik, und aus önologischer Sicht ist dies eine sehr gute Art der Weinlagerung.“



# MARE UND EIGENSCHAFTEN

	Weinlagerung	Sauerstoff-Zufuhr pro Flasche	Biobasierte Bewertung	Kohlenstoffbilanz	Hochwertige Endverarbeitung	Individueller Kundenaufdruck	Durchmesser	Längen
<i>Reserva</i>	Bis zu 25 Jahre	0,29 mg O <sub>2</sub> nach 3 Monaten 0,44 mg O <sub>2</sub> nach 6 Monaten 0,73 mg O <sub>2</sub> nach 12 Monaten 0,60 mg O <sub>2</sub> pro Jahr, nach dem ersten Jahr	★★★	-1 Gramm CO <sub>2eq</sub> pro Verschluss	Ja	Ja	23,5 mm	47 mm   52 mm
<i>Select Green 100</i>	Bis zu 15 Jahre	0,40 mg O <sub>2</sub> nach 3 Monaten 0,66 mg O <sub>2</sub> nach 6 Monaten 1,22 mg O <sub>2</sub> nach 12 Monaten 1,11 mg O <sub>2</sub> pro Jahr, nach dem ersten Jahr	★★★	-1 Gramm CO <sub>2eq</sub> pro Verschluss	Ja	Ja	23 mm   24 mm	38 mm   44 mm   47 mm
<i>Select Green 300</i>	Bis zu 10 Jahre	1,51 mg O <sub>2</sub> nach 3 Monaten 1,99 mg O <sub>2</sub> nach 6 Monaten 2,62 mg O <sub>2</sub> nach 12 Monaten 1,11 mg O <sub>2</sub> pro Jahr, nach dem ersten Jahr	★★★	-1 Gramm CO <sub>2eq</sub> pro Verschluss	Ja	Ja	23 mm   24 mm	38 mm   44 mm   47 mm
<i>Select Green 500</i>	Bis zu 8 Jahre	1,71 mg O <sub>2</sub> nach 3 Monaten 2,25 mg O <sub>2</sub> nach 6 Monaten 3,13 mg O <sub>2</sub> nach 12 Monaten 1,72 mg O <sub>2</sub> pro Jahr, nach dem ersten Jahr	★★★	-1 Gramm CO <sub>2eq</sub> pro Verschluss	Ja	Ja	22,5 mm   23,5 mm	38 mm   44 mm   47 mm
<i>Classic Green</i>	Bis zu 5 Jahre	1,70 mg O <sub>2</sub> nach 3 Monaten 2,22 mg O <sub>2</sub> nach 6 Monaten 3,12 mg O <sub>2</sub> nach 12 Monaten 1,74 mg O <sub>2</sub> pro Jahr, nach dem ersten Jahr	★★	4 Gramm CO <sub>2eq</sub> pro Verschluss	Ja	Ja	22,5 mm   23,5 mm	37 mm   43 mm
<i>Smart Green</i>	Bis zu 3 Jahre	2,02 mg O <sub>2</sub> nach 3 Monaten 2,72 mg O <sub>2</sub> nach 6 Monaten 4,11 mg O <sub>2</sub> nach 12 Monaten 2,73 mg O <sub>2</sub> pro Jahr, nach dem ersten Jahr	★	7 Gramm CO <sub>2eq</sub> pro Verschluss	Ja	Ja	22,5 mm   23,5 mm	36 mm   42 mm
<i>Zest Premium</i>	Bis zu 2 Jahre		★★★	0 Gramm CO <sub>2eq</sub> pro Verschluss	Ja	Ja	30 mm	46 mm

# WELTWEITE NIEDERLASSUNGEN UND REGIONALE VERTRIEBSBÜROS

## **NORDAMERIKA**

Nomacorc LLC  
400 Vintage Park Drive  
Zebulon, NC 27597, USA  
+1-919-460-2200  
info@nomacorc.com

## **EUROPA**

Nomacorc SPRL  
z.i. les Plénesses  
Chemin de Xhénorie 7  
B-4890 Thimister-Clermont, Belgien  
+32 87 63 88 20  
info@nomacorc.be

## **SÜDAMERIKA**

Nomacorc SrL  
Plant Industrial and Commercial  
Sector: Gral. Mosconi 2986,  
Rawson, San Juan, CP 5425, Argentinien  
+54 261 423 2861  
ventas@nomacorc.com.ar

## **DEUTSCHLAND**

Rudolf Ohlinger GmbH & Co. KG  
Industriestr. 5-7  
D-67136 Fußgönheim/Deutschland  
+49 6237 40000  
info@ohlinger.de

## **FRANKREICH | SPANIEN**

74 avenue Paul Sabatier  
11100 Narbonne, Frankreich  
+33 (0) 4 68 45 48 44  
info@nomacorc.be

## **ITALIEN**

Via L. Dalla Via 3B,  
Centro Direzionale Summano, torre A, p. 5°  
36015 Schio (VI), Italien  
+39 0445 1656521 - 1656134 - 1748511  
info@nomacorc.be

## **ASIEN**

17 Wuhan Road, Yantai  
Development Zone  
Shandong 264006, China  
+86 535 216 9866  
info@nomacorc.com.cn



**NOMACORC®**

A MEMBER OF VINVENTIONS™