NOMACORC®
light

Номакорк Лайт, представена през 2006, е идеалната тапа за леки вина, които ще се консумират в рамките на 12 месеца. Обезпечава сравним кислороден режим в сравнение с други екструдрани тапи и много по-добър от останалите синтетични тапи. Тази сигурна тапа предлага лесна екстракция и елиминира съмненията относно лоши аромати, теч и счупване, както при колматираните и агомератните тапи, като изключва и редуктивните аромати в сравнение с винтовите капачки.

РАЗМЕРИ И СВОЙСТВА

Диаметър	22,5 мм
Дължини	38 мм
Маса	4,36 г/тапа
Плътност	средна: 0,285 г/см^3
	пяна: 0,225 г/см^3
Трансфер на кислород*	0,044 см^3 за ден за тапа бутилка
Сила за екстракция**	240 нютона
Потенциал за съхранение	до 12 месеца

Средни стойности базирани на ASTM, Mocon и/или вътрешни методологични тестове.

** При измерване на трансфера е използван 100% кислород*

*** Сила на екстракция: Температура на околната среда, пълни бутилки при 3 дни след бутилиране.*

Произвеждат се само в цвят на натурален корк, както е показано

Всички тапи се рециклират напълно

Възможен е печат

ПРОЦЕС НА КОЕКСТРУЗИЯ

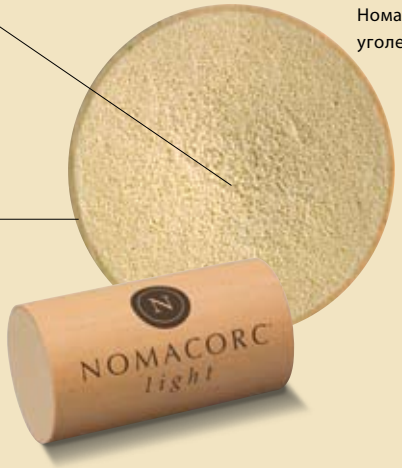
Нашият патентован процес на коекструзия се състои от два етапа. Първо, суровините се смесват, разтопяват се, и се коекструдират за да създадат дълъг, пенообразен цилиндър, оформяйки сърцевината на тапата. Тогава втори процес на екструдиране прилага гъвкава външна обвивка, която топлинно се свързва към вътрешния цилиндър. Формата се стабилизира в охлаждаща вода преди нашата високоскоростна операция на разрязване да раздели тапите на правилната дължина.

ПЯНООБРАЗНА СЪРЦЕВИНА

Еднаквостта на клетъчните размери и плътността на Номакорк продуктите осигурява постоянно и предсказуемо проникване на кислород.

ВЪНШНА ОБВИВКА

Еластичната външна обвивка на Номакорк продуктите осигурява липсата на теч по време на бутилиране или съхранение. Тази гъвкава обвивка, също така осигурява подкрепа и предпазване по време на процеса на бутилиране. За консуматора, Номакорк обвивката имитира вида и чувството за натурален корк.



Номакорк тапа уголемена 225%

ПРЕДИМСТВА

- Патентованият процес на ко – екструзия създава тапа, която води до постоянен и предвидим трансфер на кислород, елиминирайки лошите аромати дължащи се на окисление, редуктивност или корков дъх.
- Еднаква структура на пенообразната сърцевина структурирана от малки клетки, комбинирано с еластичната обвивка, води до много по-прецизно предпазване отколкото натурален, технически, агломератен корк или винтова капачка.
- Иновационното производство гарантира еднакво много добро постоянно качество, което осигурява безпроблемно бутилиране, за разлика от натуралния корк.
- Патентованата обвивка осигурява дългосрочно уплътнение, елиминира теч, счупване. Произведена от одобрени материали за хранително – вкусовата промишленост
- Оптично оптимизиран цвят и текстура се доближават до натуралния корк и запазват церемонията по отваряне на бутилката.

КАЧЕСТВОТО СЕ ТЕСТВА ПО СЛЕДНИТЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

- Еднаква клетъчна структура и плътност
- Постоянни размери като дължина, диаметър и овалност
- Механична изява чрез сила на екстракция, компресия и възстановяване, разлив на вино, теч
- Сензорно представяне в ароматните нива и поведение при накисване във вино
- Устойчивост на топлина
- Адхезия на мастило

МЕЖДУНАРОДНИ СЕРТИФИКАТИ ЗА КАЧЕСТВО

ISO *(International Organization for Standardization)*

HACCP *(Hazard Analysis and Critical Control Point)*

GMP *(Good Manufacturing Practices)*

BRC-IOP *(British Retail Consortium – Institute of Packaging)*

Nomacorc LLC | 400 Vintage Park Dr. | Zebulon, NC 27597 | U.S.A. | Tel: +1 919-460-2200 | nomacorc.com

Nomacorc SA | ZI Les Plénesses | Chemin de Xhénorie 7 | B-4390 Thimister-Clermont | Belgium | Tel: +32 87-63-88-20 | nomacorc.com

07-0007