



# NOMACORC®

## smart

Номакорк Сمارт е втората представена тапа във фамилията на Номакорк. Тя е пета по продажби в света сред изкуствените тапи. Създадена за използване при трапезни и висококачествени вина, предназначени за консумация до 24 месеца след бутилиране. Доказан и предвидим трансфер на кислород, което прави тапите по – предпочитани от моно екструдирани и ляти тапи. Аромата на корк от корковите тапи и редукивните аромати от винтовите капачки са проблеми на миналото.



### РАЗМЕРИ И СВОЙСТВА

Диаметър \_\_\_\_\_ 22 мм

Дължини \_\_\_\_\_ 36 мм, 42 мм

Плътност \_\_\_\_\_ средна: 0.330 г/см<sup>3</sup>  
пъна: 0,265 г/см<sup>3</sup>

Трансфер на  
кислород \_\_\_\_\_ 0,04 см<sup>3</sup> за ден за тапа/бутилка

Сила за екстракция \_\_\_\_\_ 245 нютона

Потенциал за  
съхранение \_\_\_\_\_ до 24 месеца

*\*Средните стойности са базирани на тестове проведени в Номакорк.  
Тапите с предлагат в натурален цвят, както е показано.*

## 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.



## ПРЕДИМСТВА

- Патентованият процес на коекструзия създава тапа, която води до постоянен и предвидим трансфер на кислород, елиминирайки лошите аромати дължащи се на окисление, редуцираност 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 издръжливост чрез сила на екстракция, компресия и възстановяване, разлив на вино, теч
- Сензорно представяне в ароматните нива и поведение при на кисване 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*)