



# NOMACORC®

## smart+

Nomacorc Smart, el segundo en integrar la familia Nomacorc, ya se ha convertido en el quinto tapón sintético más vendido del mundo.

Concebido para su uso con vinos básicos y popular premium, que han de consumirse durante los 24 meses posteriores a su embotellado, Nomacorc Smart ha demostrado poseer una mejor tasa de transferencia de oxígeno que los tapones monoextruidos o inyectados.

Gracias a Nomacorc Smart, ya pertenecen al pasado el sabor a corcho producido por el uso de tapones de corcho natural y los aromas desagradables que ocasiona la reducción en las botellas con tapones de rosca.



### DIMENSIONES Y PROPIEDADES\*

Diámetro	22,5 mm	
Longitudes	36 mm	42 mm
Pesos	4,1 g/tapón	4,8 g/tapón
Tasa de transmisión de oxígeno	0,0082 cm <sup>3</sup> por día, tapón y botella	
Fuerza de extracción	285 N	

*\*Valores medios basados en los métodos de prueba de Nomacorc  
Disponible en el color del corcho natural, tal como se muestra*

## PROCESO DE CO-EXTRUSIÓN

Nuestra tecnología patentada de co-extrusión consta de dos etapas. En primer lugar, las materias primas se mezclan, se funden y se extruyen para formar un gran cilindro de espuma, que constituye el núcleo del tapón. Entonces se pone en marcha un segundo proceso de extrusión sobre la capa externa flexible o piel, que se adhiere térmicamente al cilindro interno. La forma del tapón se estabiliza mediante la aplicación de agua fría, antes de someterlo a una operación de corte a alta velocidad para darle la longitud requerida.

## NÚCLEO DE ESPUMA

La uniformidad de la estructura celular y de la densidad de los tapones Nomacorc proporciona una transferencia de oxígeno homogénea y previsible.

## CAPA EXTERIOR

La elasticidad de la capa exterior de los tapones Nomacorc garantiza la ausencia de goteo durante el embotellado o almacenamiento del vino. Además, esta piel flexible también protege el vino durante el proceso de embotellado. De cara al consumidor, la parte exterior de los tapones Nomacorc permite reproducir la apariencia y cualidades del corcho natural.



## VENTAJAS/CARACTERÍSTICAS

- Gracias a nuestra tecnología patentada de co-extrusión, hemos creado unos tapones que ofrecen una tasa de transferencia de oxígeno uniforme y previsible, eliminando notas desagradables debidas a la oxidación y reducción del vino o al sabor a corcho
- La estructura celular uniforme y el reducido tamaño del núcleo de espuma, combinados con su elástica piel, proporcionan un mejor rendimiento para la conservación del vino, superando el de los tapones de corcho natural, técnicos, aglomerados o de rosca
- Gracias al uso de la tecnología más avanzada, los tapones Nomacorc son idénticos en todos los lotes, lo que elimina cualquier problema en el embotellado con sistemas tradicionales
- La capa externa flexible proporciona un cierre hermético de larga duración, evitando que haya goteo, rotura o que el tapón se deshaga
- Se fabrican con materias primas inertes que cumplen con la normativa aplicable en materia de alimentos
- Gracias al tratamiento de color y de textura, nuestros tapones reproducen la apariencia y cualidades del corcho natural y permiten a los amantes del vino descorchar sus botellas de forma tradicional

## CALIDAD Y RENDIMIENTO PROBADOS PARA:

- Uniformidad de la estructura celular y de la densidad del núcleo de espuma
- Dimensiones homogéneas: longitud, diámetro y forma oval
- Rendimiento mecánico en la fuerza de extracción; compresión y dilatación; salpicadura del vino; y goteo
- Rendimiento sensorial en relación con los niveles aromáticos y la penetración del vino
- Resistencia térmica
- Adhesión de la tinta

## CERTIFICADOS INTERNACIONALES DE CALIDAD

ISO (*Organización Internacional de Normalización*)

HACCP (*Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control*)

GMP (*Buenas Prácticas de Fabricación*)

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