

AZ ÚJ NOMACORC GREEN LINE
NÖVÉNYI ALAPANYAGOKKAL KÉSZÜLT LEZÁRÓK,
A BOROK IDEÁLIS PALACKOS ÉRLELÉSÉHEZ



NOMACORC®

TELJESÍTMÉNY DESIGN FENNTARTHATÓSÁG



ZÖLDRE VÁLTUNK – BEMUTATJUK A NOMACORC GREEN LINE TERMÉKEKET

A **Nomacorc Green Line** a boros lezárok egy új kategóriáját képviseli, melyek a **PlantCorc™**, nevet viselik. Ezen lezárok környezetbarát módon előállított cukornád alapú nyersanyaggal készülnek. Az új termékcsaládot az innováció, fenntarthatóság és az állandó megújulás iránti állhatatos elkötelezettségünk hívta életre. A **Nomacorc Green Line** egyedülálló előrelépést nyújt a boros lezárok körében, **teljesítmény, külső megjelenés és fenntarthatóság** tekintetében.

Green Line termékeink szabadalmaztatott és bizonyítottan megbízhatóan működő koextrudálási gyártási technológiánknak köszönhetően, egyenletes fejlődést biztosítanak minden palackban, kiküszöbölik az idő előtti előregedés, fülledtség, TCA és egyéb, lezárokból származó mellékízek, illatok kialakulását. A **természetes megjelenés** és tapintás megkönnyíti a palackozási folyamatot, a borfogyasztók pedig erőfeszítés nélkül eltávolíthatják a lezárot, illetve felbontás után könnyen visszahelyezhetik a palackba.

A Fenntartható fejlődés iránti elkötelezettségünk, és azon célunk, hogy termékeink ökológiai lábnyomát minimalizáljuk, majd nullára csökkentsük, arra ösztönzött minket, hogy **Nomacorc Green Line** lezároink előállításakor szabadalmaztatott PlantCorc technológiánkat alkalmazzuk, mellyel a széndioxid kibocsátás környezetre gyakorolt hatását csökkenthetjük.

Minden **Nomacorc Green Line** lezáro igazoltan növényi alapú nyersanyagot tartalmaz, melynek köszönhetően a termék ökológiai lábnyoma jelentősen mérséklődik. PlantCorc™ technológiával előállított termékeink gyártása során megújuló energiát használunk, ezzel téve a folyamatot ökológiailag fenntarthatóvá. Termékeink mindegyike teljes mértékben újrahasznosítható.

Reserva

Kategóriájában a legjobb lezáro, felső kategóriás prémium borokhoz, akár 25 éves palackos érleléssel

9. oldal

Select Green

A világ első zéró ökológiai lábnyommal rendelkező lezároja, prémium borokhoz, akár 15 éves palackos érleléssel

10. oldal

Classic Green

Cégünk vezértermékének, a Classic+ lezáronak újgenerációs változata minőségi borok megbízható lezárásához.

11. oldal

Smart Green

Smart+ termékünk új generációja ár érzékeny borokhoz

12. oldal

Zest Premium

Kiváló teljesítményt nyújtó, zéró ökológiai lábnyommal rendelkező lezáro prémium pezsgőkhöz.

13. oldal



Kiseb ökológiai
lábnyom



Cukornád alapú polimerekkel
készült



Minimális környezetre
gyakorolt hatás



100%- ban
újrahasznosítható

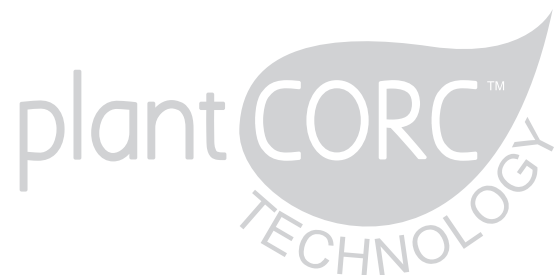
PLANTCORC™ TECHNOLOGIA ÉS MEGÚJULÓ NYERSANYAGOK

A PlantCorc™ technológia egy új, a **természet inspirálta** kategória, melynek segítségével kiemelkedő teljesítményű boros lezárokat állítunk elő. A Nomacorc oxigén menedzsment kutatási eredményeire építve ezen legújabb innovációnk egyesíti a megújuló növényi alapú nyersanyagok **fenntarthatóságát**, a koextrudálási technológia kiszámíthatóságával és **konzisztenciájával**.

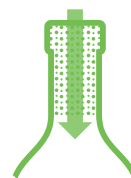
2013 – ban a Select Bio bevezetésével a Nomacorc megalkotta a **világ első zéró ökológia lábnyommal rendelkező lezároját**. Ez volt ez első lépés azon az úton, hogy az új technológiát minden termékünkbe beépítsük. Ennek eredményeképp születtek meg a **Nomacorc Green Line** termékei. A Nomacorc zöldre váltott.

A PlantCorc™ technológia olyan növényi alapú nyersanyagokkal dolgozik, mint például a cukornád.

Nomacorc Green Line lezároink gyártásához olyan növényi alapú nyersanyagokat használunk, melyek előállítása során nem károsodik sem a környezet sem az élelmiszer utánpótlás.



Alacsony ökológia
lábnyom



Kiszámítható oxigén
áteresztés

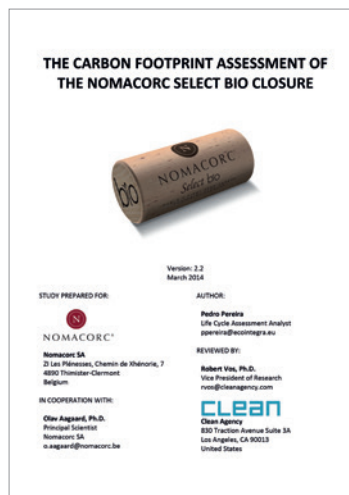


Kiszámítható
teljesítmény



Prémium
Megjelenés

IGAZOLÁSOK



DÍJAK



TELJESÍTMÉNY

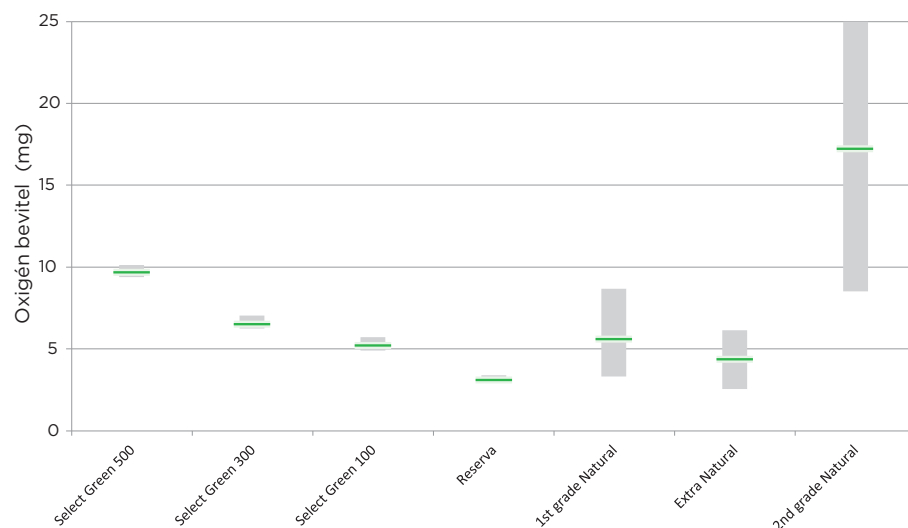
Az évek során, vezető borászati intézetekkel és borászokkal való szoros együttműködésben, a különféle borkészítési technológiákat tanulmányozva alkottuk meg a **Nomacorc Green Line** termékeket, melyek elsődleges célja a palackozás utáni oxigénbevitel konzisztenciájának biztosítása.

Megtartva a palackbontás hagyományait, a koextrudálási technológia precizitása minden bor esetében biztonságot nyújt, beleértve azon borokat, melyek **akár 25 évig is palackban érlelődnek**.

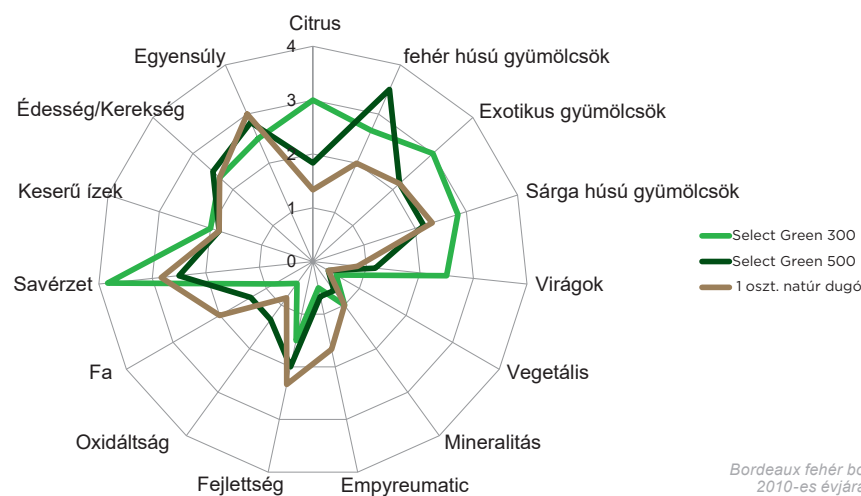
A **Nomacorc Green Line** lezárók megőrizték mindazon megbízható tulajdonságaikat, melyeket a borászok korábban is megkaptak ha Nomacorc lezárókat használtak, beleértve:

- TCA- és egyéb, dugóból származó mellékízek kizárása
- Ideális kihúzóerő, és az újra visszazárás lehetősége. Nincs morzsálódás, a lezáró nem törik bele a palackba.
- Megbízható teljesítmény a palackozás során
- Tiszta, biztonságos, bevizsgált termékösszetevők.

OXIGÉN BEVITEL 5 ÉV ALATT



SELECT GREEN TELJESÍTMÉNY A BORÁSZ SZEMÉVEL



Bordeaux fehér bor
2010-es évszám
Sauvignon blanc Sémillon
Kóstolás: palackozás után 55 hónappal

KÜLSŐ MEGJELENÉS

A **Green Line** termékek új külsővel készülnek, melyek vonzóbb megjelenést biztosítanak a Nomacorc lezáróknak mind optikailag, mind tapintásra.

ELEGÁNS, TERMÉSZETES
MEGJELENÉS, A TERMÉSZETTŐL
KÖLCSÖNZÖTT KARAKTEREKEL

PUHA TAPINTÁS

PRÉMIUM KIDOLGOZÁS

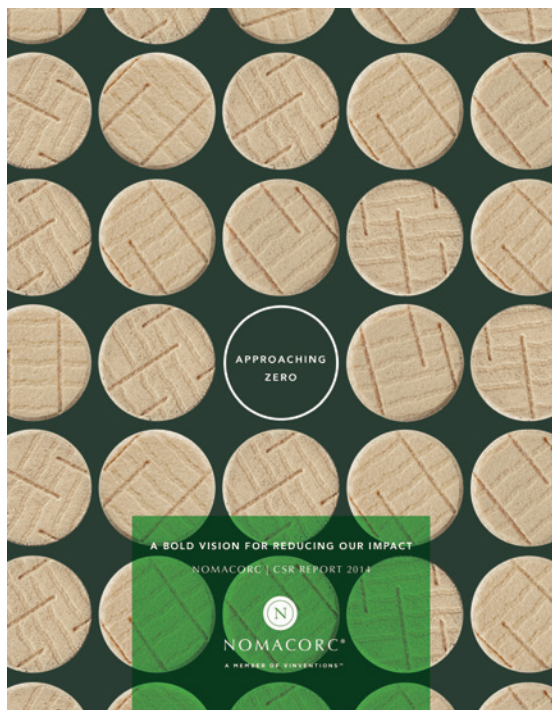


FENNTARTHATÓSÁG

A fenntarthatóság a kezdetektől elsődleges szempont volt a Nomacorc életében – alapítóink, munkatársaink és vevőink számára egyaránt.

Utunk a fenntarthatóság világában napjainkban is folytatódik, és igyekszünk azt tevékenységünk minden területére kiterjeszteni:

- Optimalizált termékfejlesztési folyamat, a lehető legalacsonyabb környezeti hatással.
- A legkorszerűbb LEAN termelési folyamatok, megújuló energia felhasználásával.



A Nomacorc Green Line szabadalmaztatott formuláiba beletartoznak a cukornád alapú biopolimerek, 100%-ban megújuló nyersanyagforrást biztosítva.

Ez segít a légkörben levő CO₂ elnyelésében.

A cukornádültetvények szociálisan felelős módon kerülnek megművelésre anélkül, hogy a helyi élelmiszerellátást veszélyeztetnék.



Termék megnevezése	Ökológia Lábnym	Vinçotte Bio besorolás
<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>Natúr dugók</i>	8	-
<i>Microagglomerált dugók</i>	21	-
<i>Csavarzárak</i>	52	-



RESERVA

GREEN LINE LEZÁRÓ PRÉMIUM KATEGÓRIÁS BOROKHOZ

A Reserva lezáró optimális teljesítményt, megjelenést és fenntarthatóságot biztosít hosszan érlelendő prémium borok számára.

- Az alacsony oxigén beviteli érték ideális könnyed, ropogós borokhoz, ugyanúgy mint magas minőségű vörös borokhoz, melyeket akár 25 éves érlelésre szánnak.
- TCA-mentes, a dugóíz kockázata kizárva
- Flor minőségű natúrdugókon megfigyelhető évgyűrűk, és parafára jellemző mintázat
- Természetes tapintású még vonzóbb felület,
- Legmagasabb besorolású megújuló növényi alapú polimerekből készítve
- Nagy felbontású nyomtatási lehetőségek
- 100% -ban újrahasznosítható



	Reserva
Bor érlelés időtartama	25 évig
Oxigén bevitel palackonként	0.29 mg O ₂ 3 hónap után 0.44 mg O ₂ 6 hónap után 0.73 mg O ₂ 12 hónap után 0.60 mg O ₂ évente 1 év után
Bio besorolás	★ ★ ★
Ökológiai lábnyom	-1 gr CO ₂ eq per lezáró
Prémium kidolgozás	Igen
Vevő saját logójával	Igen
Átmérő	23.5 mm
Hosszúság	44 mm 47 mm 52 mm



SELECT GREEN

GREEN LINE LEZÁRÓK PRÉMIUM CSENDES BOROKHOZ

A Select Green lezárók a Nomaticorc által szabadalmaztatott PlantCorc™ technológiával készülnek, melynek köszönhetően olyan környezetbarát lezárókat tudunk előállítani, melyek kiemelkedő teljesítményt és oxigén beviteli kontrollt biztosítanak.

A prémium tulajdonságok a következőket foglalják magukban:

- Alacsony oxigén beviteli érték, prémium borokhoz, akár 15 éves palackos érlelésre.
- Három különböző oxigén beviteli érték, mely lehetővé teszi a borász számára, hogy a bor fejlődését saját szándékai szerint formálja
- Parafa dugóra emlékeztető megjelenés
- Természetes, parafa dugókra emlékeztető tapintás, széles felhasználási lehetőség, különféle kapacitású és minőségű palackozó sorokon.
- A világ első zéró ökológiai lábnyommal rendelkező boros lezárója
- Megújuló, növényi alapú polimerekből készítve
- 100% -ban újrahasznosítható



	Select Green 100	Select Green 300	Select Green 500
Bor érlelés időtartama	15 évig	10 évig	8 évig
Oxigén bevitel palackonként	0.40 mg O ₂ 3 hónap után 0.66 mg O ₂ 6 hónap után 1.22 mg O ₂ 12 hónap után 1.11 mg O ₂ évente 1 év után	1.51 mg O ₂ 3 hónap után 1.99 mg O ₂ 6 hónap után 2.62 mg O ₂ 12 hónap után 1.11 mg O ₂ évente 1 év után	1.71 mg O ₂ 3 hónap után 2.25 mg O ₂ 6 hónap után 3.13 mg O ₂ 12 hónap után 1.72 mg O ₂ évente 1 év után
Bio besorolás	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★
Ökológiai lábnyom	-1 gr CO ₂ eq per lezáró	-1 gr CO ₂ eq per lezáró	-1 gr CO ₂ eq per lezáró
Prémium kidolgozás	Igen	Igen	Igen
Vevő saját logójával	Igen	Igen	Igen
Átmérő	24 mm	24 mm	23,5 mm
Hosszúság	38 mm 44 mm 47 mm	38 mm 44 mm 47 mm	38 mm 44 mm 47 mm



CLASSIC GREEN

GREEN LINE LEZÁRÓK MINŐSÉGI BOROKHOZ

A Classic Green a Nomacorc legnépszerűbb lezárójának a Classic+ -nak az új generációja. A Classic Green még fenntarthatóbbá vált azzal, hogy megújuló cukornádból származó növényi alapú polimereket felhasználó PlantCorc™ technológiával készült. Egyben új külsővel, finomabb tapintással kerül forgalomba.

A Classic Green ugyanazt a megbízhatóságot és konzisztenciát produkálja, mint népszerű elődje, melynek több mint 5000 borászat szavazott bizalmat világszerte.

- A hagyományos Classic+ lezáróhoz képest alacsonyabb oxigénbeviteli érték
- TCA-mentes, a dugóz kockázata kizárva
- Prémium kidolgozás
- Él letöréssel
- Természetes, parafa dugókra emlékeztető tapintás
- Megújuló, növényi alapú polimerekből készítve
- 100% -ban újrahasznosítható



	Classic Green
Bor érlelés időtartama	5 évig
Oxigén bevitel palackonként	1.70 mg O ₂ 3 hónap után 2.22 mg O ₂ 6 hónap után 3.12 mg O ₂ 12 hónap után 1.74 mg O ₂ évente 1 év után
Bio besorolás	★ ★
Ökológiai lábnyom	4 gr CO ₂ eq per lezáró
Prémium kidolgozás	Igen
Vevő saját logójával	Igen
Átmérő	23,5 mm
Hosszúság	37 mm 43 mm



SMART GREEN

GREEN LINE LEZÁRÓ ÁRÉRZÉKENY BOROKHOZ

A Smart Green új generációja annak a Nomacorc Smart+ lezárónak, melyet számos palackozó és kiskereskedő alkalmazott meglelégedéssel, hogy több millió palack bornak megfelelő érést biztosítsanak. A Smart Green még fenntarthatóbbá vált azzal, hogy megújuló cukornádból származó növényi alapú polimereket felhasználó PlantCorc™ technológiával készült. Egyben új külsővel, finomabb tapintással kerül forgalomba.

- alacsonyabb oxigénbeviteli érték
- TCA-mentes, a dugóz kockázata kizárva
- Prémium kidolgozás, Él letöréssel
- Természetes, parafa dugókra emlékeztető tapintás
- Megújuló, növényi alapú polimerekből készítve
- 100%-ban megújuló energia és újrahasznosított hűtővíz felhasználásával készül
- Minimalizálja a borhibákból adódó hulladékok keletkezéséből származó környezetszennyezést
- 100% -ban újrahasznosítható



	Smart Green
Bor érlelés időtartama	3 évig
Oxigén bevitel palackonként	2.02 mg O ₂ 3 hónap után 2.72 mg O ₂ 6 hónap után 4.11 mg O ₂ 12 hónap után 2.73 mg O ₂ évente 1 év után
Bio besorolás	★
Ökológiai lábnyom	7 gr CO ₂ eq per lezáró
Prémium kidolgozás	Igen
Vevő saját logójával	Igen
Átmérő	23.5 mm
Hosszúság	36 mm 42 mm



ZEST PREMIUM

GREEN LINE LEZÁRÓ PRÉMIUM PEZSGŐKHÖZ

A Zest Premium lezáró a Nomacorc szabadalmaztatott PlantCorc™ technológiájával készült, és az első, zéró ökológiai lábnyommal rendelkező pezsgős lezáró. A Zest Premium megőrzi a pezsgők aromáját, színét és izgazdagságát.

- Egy darabból készült lezáró, mely megóvjaa a fogyasztót az olyan negatív élményektől mint a morzsálódás vagy a lapkák leválása.
- Optimális borászati teljesítmény eléréséhez ideális
- TCA-mentes, a dugóíz kockázata kizárva
- nem tartalmaz ragasztóanyagot
- Prémium kidolgozás
- Természetes, parafa dugókra emlékeztető tapintás
- A világ első zéró ökológiai lábnyommal rendelkező pezsgős lezárója
- Megújuló, növényi alapú polimerekből készítve
- 100% -ban újrahasznosítható



	<i>Zest Premium</i>
Termék eltarthatósága a palackban	2 évig
Bio besorolás	★ ★ ★
Ökológia lábnyom	0 gr CO ₂ eq per lezáró
Prémium megjelenés	Igen
Nyomtatás a lezáró végén	Igen
Saját logos nyomtatás a vevő kérésére	Igen
Átmérő	30 mm
Hosszúság	46 mm



VEVŐI REFERENCIÁK

//

Magától értetődő választás volt a Nomacorc, amikor Sauvignon Blanc borunkhoz kerestünk lezárót, mivel biztos zárást biztosít jól lehűtött palackok esetén is, és nem kell aggódnunk azért, hogy a lezáró elforog, vagy nehezen húzható ki.

Crocker and Starr
Pam Starr

"A Nomacorc lezárók nagyon hasonlítanak a parafára, tapasztalatom szerint a legtöbb fogyasztó észre sem veszi a különbséget."

//

A Vino Libero számára elsődleges szempont, hogy a fenntarthatóság jelen legyen a szőlőterületeken és a pincékben. Ezért használunk Nomacorc Select Green lezárókat.

Vino Libero
Chiara Destefanis

"A Nomacorc Green Line tökéletesen illik a Vino Libero filozófiájába, és számos technikai probléma kiküszöbölésében segít.

Az, hogy környezetvédelmi szempontból fenntartható csomagolást ajánlunk, a piac újabb szegmenseit nyitja meg előttünk, olyan borászok személyében, akik szívükön viselik a minket körülvevő környezet jövőjét."

//

A Nomacorc a Pierre Chavin pincészet számára több mint egy beszállító. A Nomacorc a partnerünk. A Select Green lezárók segítenek abban, hogy a borászati innováció területén megőrizzük vezető szerepünket.

Domaines Pierre Chavin
Fabien Gross

"A Nomacorc Green Line termékek mellett, hogy megjelenésükben vonzóak, a borászok számára megbízható eszközként szolgálnak a borok érlelésében."



MÉRETEK ÉS TULAJDONSÁGOK

	Bor eltarthatósága	Oxigén bevitel per palack	Bio besorolás	Ökológiai lábnyom	Prémium kivitel	Vevő saját logójának nyomtatása	Átmérő	Hosszúság
<i>Reserva</i>	Akár 25 évig	0.29 mg O ₂ 3 hónap után 0.44 mg O ₂ 6 hónap után 0.73 mg O ₂ 12 hónap után 0.60 mg O ₂ per év 1 év után	★★★	-1 gr CO ₂ eq per lezáró	Igen	Igen	23,5 mm	44 mm 47 mm 52 mm
<i>Select Green 100</i>	Akár 15 évig	0.40 mg O ₂ 3 hónap után 0.66 mg O ₂ 6 hónap után 1.22 mg O ₂ 12 hónap után 1.11 mg O ₂ per év 1 év után	★★★	-1 gr CO ₂ eq per lezáró	Igen	Igen	24 mm	38 mm 44 mm 47 mm
<i>Select Green 300</i>	Akár 10 évig	1.51 mg O ₂ 3 hónap után 1.99 mg O ₂ 6 hónap után 2.62 mg O ₂ 12 hónap után 1.11 mg O ₂ per év 1 év után	★★★	-1 gr CO ₂ eq per lezáró	Igen	Igen	24 mm	38 mm 44 mm 47 mm
<i>Select Green 500</i>	Akár 8 évig	1.71 mg O ₂ 3 hónap után 2.25 mg O ₂ 6 hónap után 3.13 mg O ₂ 12 hónap után 1.72mg O ₂ per év 1 év után	★★★	-1 gr CO ₂ eqper lezáró	Igen	Igen	23,5 mm	38 mm 44 mm 47 mm
<i>Classic Green</i>	Akár 5 évig	1.70 mg O ₂ 3 hónap után 2.22 mg O ₂ 6 hónap után 3.12 mg O ₂ 12 hónap után 1.74mg O ₂ per év 1 év után	★★	-1 gr CO ₂ eq per lezáró	Igen	Igen	23,5 mm	37 mm 43 mm
<i>Smart Green</i>	Akár 3 évig	2.02 mg O ₂ 3 hónap után 2.72 mg O ₂ 6 hónap után 4.11 mg O ₂ 12 hónap után 2.73mgfO ₂ per év 1 év után	★	-1 gr CO ₂ eq per lezáró	Igen	Igen	23,5 mm	36 mm 42 mm
<i>Zest Premium</i>	Akár 2 évig		★★★	-1 gr CO ₂ eq per lezáró	Igen	Igen	30 mm	46 mm

TERMELÉSI KÖZPONTOK ÉS HELYI KÉPVISELETEK

ÉSZAK-AMERIKA

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

EURÓPA

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

DÉL-AMERIKA

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

NÉMETORSZÁG

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

FRANCIAORSZÁG | SPANYOLORSZÁG

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

OLASZORSZÁG

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

ÁZSIA

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

DÉL-AFRIKA

Juvenal South Africa (Pty) Ltd.
Meent Street, Wellington 7655
+27 21 873 0090
johan.conradie@juvenalcork.co.za

MAGYARORSZÁG

Kerttrade Kft.
H-2336 Dunavarsány- Erőspuszta
Dunavarsány Ipari Park
51-es főút, 25-ös km
+36 20 365 80 92
szhajnal@kerttrade.hu
www.kerttrade.hu



NOMACORC®