

La prima chiusura
al mondo senza
impronta di carbonio



NOMACORC®
www.nomacorc.com



NOMACORC®
Select bio™
WORLD'S FIRST ZERO CARBON
FOOTPRINT CLOSURE

La Select Bio Series offre:

- ✓ **impronta di carbonio assente, con l'uso di polimeri rinnovabili di origine vegetale**
- ✓ **nessuno spreco di vino causato da sapore di tappo o da alterazioni dovute al passaggio non ottimale di ossigeno**
- ✓ **riciclabilità tramite i canali di smaltimento dei rifiuti esistenti**
- ✓ **prestazioni costanti da bottiglia a bottiglia**
- ✓ **gestione ottimale dell'ossigeno nei vini a basso contenuto di solfiti**
- ✓ **tappo che soddisfa le preferenze di affinamento del viticoltore**



Il lancio della nuova gamma di chiusure Select Series® di Nomacorc è frutto di anni di ricerche sul ruolo dell'ossigeno nell'invecchiamento del vino. Lo scopo di questa gamma di prodotti è agevolare il viticoltore nella scelta della permeabilità ottimale di ossigeno del tappo, per ottenere l'invecchiamento desiderato della bottiglia. La gamma comprende quattro tappi, ciascuno dei quali consente un diverso livello di permeabilità all'ossigeno nella bottiglia, ed è stata utilizzata con ottimi esiti per i migliori vini. Solo nel 2012, oltre 100 milioni di bottiglie in tutto il mondo sono state chiuse con tappi della Select Series.

Nel 2013 Nomacorc presenta l'ultima evoluzione dei prodotti della Select Series, lanciando il primo tappo al mondo senza impronta di carbonio, che mantiene tutti i benefici dei tappi Nomacorc, uniti ad un impatto "emissioni zero" nell'ambiente. Questa nuova gamma di prodotti, chiamata "Select Bio Series", comprende tre tappi, ciascuno con un diverso livello di permeabilità all'ossigeno.

Dimensioni e proprietà

| | Select bio 500 | Select bio 300 | Select bio 100 |
|--|---|---|---|
| Diametro | 23.5 mm | 23.5 mm | 23.5 mm |
| Lunghezza | 38 mm, 44 mm, 47 mm | 38 mm, 44 mm, 47 mm | 38 mm, 44 mm, 47 mm |
| Stampa personalizzata | Sì | Sì | Sì |
| Stampa su teste | Sì | Sì | Sì |
| Ingresso di ossigeno (mg per bottiglia) | 1,54 mg di O ₂ dopo 3 mesi 2,06 mg di O ₂ dopo 6 mesi 3,0 mg di O ₂ dopo 12 mesi 1,7 mg di O ₂ ogni anno, dopo il primo anno | 1,35 mg di O ₂ dopo 3 mesi 1,79 mg di O ₂ dopo 6 mesi 2,4 mg di O ₂ dopo 12 mesi 1,1 mg di O ₂ ogni anno, dopo il primo anno | 0,37 mg di O ₂ dopo 3 mesi 0,64 mg di O ₂ dopo 6 mesi 1,2 mg di O ₂ dopo 12 mesi 1,1 mg di O ₂ ogni anno, dopo il primo anno |

Estremità smussate. Valori medi basati su metodologie di analisi interne. Disponibile nella versione imitazione legno naturale, come da immagine. Tutti i tappi Nomacorc sono riciclabili al 100% al pari degli imballaggi alimentari PEBD (polietilene a bassa densità). Possibilità di realizzare stampe personalizzate.

7 motivi

che fanno di Select® Bio
il tappo giusto per il
vostro vino



NOMACORC®
Select bio™
WORLD'S FIRST ZERO CARBON
FOOTPRINT CLOSURE

I

Il primo tappo da vino al mondo senza impronta di carbonio

La gamma di tappi Select Bio è a "emissioni zero" e senza impronta di carbonio. È il primo tappo da vino sostenibile, che conserva tutti i benefici dei tappi Nomacorc, compresi neutralità organolettica, affinamento in bottiglia costante e diverse opzioni per l'ottimale permeabilità all'ossigeno nella bottiglia.



II

Polimeri rinnovabili di origine vegetale

La formulazione brevettata di Select Bio comprende polimeri di origine vegetale ottenuti dalla canna da zucchero, una fonte rinnovabile al 100%, che agevola l'assorbimento della CO₂ dall'atmosfera. Le piante di canna da zucchero sono coltivate in modo "socialmente responsabile", senza impatto negativo sugli equilibri alimentari.



III

Riduce al minimo l'impatto ambientale, prevenendo la degradazione e gli sprechi causati dalle alterazioni del vino

L'impatto ambientale di un tappo nella produzione di una bottiglia è inferiore all'1%. Prevenire la degradazione dei vini per alterazioni quali sapore di tappo, ossidazione o riduzione, non potrà che migliorarne il profilo di sostenibilità. I benefici per i clienti Nomacorc consistono nella combinazione di zero emissioni, neutralità organolettica che elimina il "sapore di tappo", prestazioni di chiusura omogenee e gestione ottimale dell'ossigeno nel processo di affinamento in bottiglia.



IV

100 % riciclabili

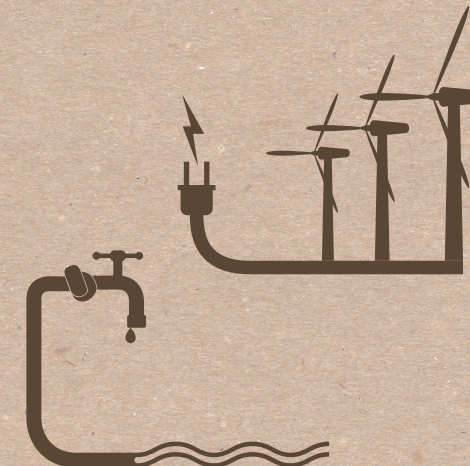
I tappi Select Bio sono riciclabili al 100%. Con i loro polimeri di origine vegetale, possono essere inseriti nella raccolta differenziata della plastica e utilizzati come preziosa materia prima per la realizzazione di altri prodotti in futuro. Negli impianti non predisposti per il riciclaggio del sughero, possono essere utilizzati come combustibile, rilasciando la CO₂ immagazzinata che può essere assorbita dalle piante di canna da zucchero, per avviare un nuovo ciclo di produzione.



V

Prodotti con energia rinnovabile al 100% e un consumo minimo di acqua

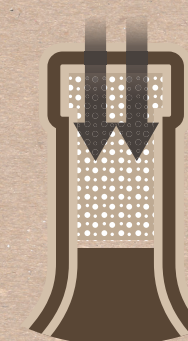
I tappi Select Bio sono prodotti nel nostro stabilimento utilizzando energia rinnovabile al 100% e l'intero processo di produzione richiede soltanto 0,02 l d'acqua per tappo.



VI

Consentono l'ingresso costante della giusta quantità di ossigeno, in base alle preferenze del viticoltore

I tappi della Select Bio Series di Nomacorc consentono un ingresso adeguato e costante di ossigeno nella bottiglia. Laddove utilizzati con l'analizzatore di ossigeno NomaSense™ e il software esclusivo NomaSelector™ di Nomacorc, Select Bio agevola la corretta gestione dell'ossigeno dalla raccolta all'apertura della bottiglia.



VII

Ideali per vini sostenibili

Numerosi vini sostenibili, biologici o biodinamici contengono una quantità ridotta o pari a zero di solfiti che, se presenti, agiscono da antiossidanti; essi pertanto risultano particolarmente soggetti a degradazione, a causa di una cattiva gestione dell'ossigeno durante il processo di produzione del vino, di imbottigliamento e di invecchiamento in bottiglia. Essendo realizzato con materiali di origine vegetale, Select Bio è il tappo perfetto per le aziende vinicole che ricercano una tecnologia all'avanguardia, consapevolezza ambientale e una gestione straordinaria dell'ossigeno.

