

La prima chiusura
al mondo senza
impronta di carbonio

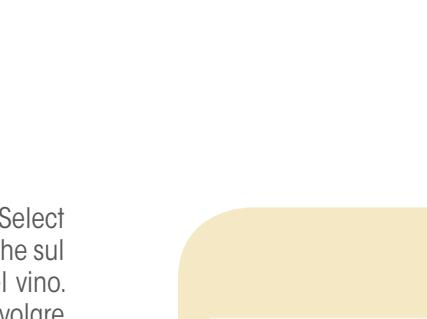


NOMACORC®
www.nomacorc.com



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**



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 stampa personalizzata.



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



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 combustibile, rilasciando la CO₂ immagazzinata 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

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

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 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.



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.

