

Новая серия Nomacorc Green

Пробка растительного происхождения для благородных вин длительного срока выдержки



NOMACORC®

ИСПОЛНЕНИЕ ДИЗАЙН ЭКОЛОГИЧНОСТЬ



Знакомство с пробкой серии Nomacorc Green Line

Nomacorc Green Line - новая "категория" пробок **PlantCorc™**, получаемых из экологичного, возобновляемого сырьевого материала на основе сахарного тростника. Движимые неизменной приверженностью к инновациям, экологичным технологиям и постоянным совершенствованиям, **Nomacorc Green Line** предлагает значительные улучшения для укупорочных средств, используемых для вина - Исполнение, Дизайн, и Экологичность.

Пробка серии **Green Line** базируется на запатентованной и проверенной производственной технологии, обеспечивающей неизменность качества изготовления от бутылке к бутылке, и предотвращает образование пороков вина, вызванных окислением, - отсутствие аромата и задушку, ассоциируемые с ТСА и другими загрязняющими веществами. Натуральный вид и гладкая на ощупь фактура обеспечивают бесперебойный процесс укупорки пробки в бутылку и гарантируют потребителю легкое извлечение пробки из бутылки и вторичное укупоривание.

С культурой приверженности к экологичным технологиям и конечного видения углеродно нейтрального продукта, пробка серии **Nomacorc Green Line** использует запатентованную технологию PlantCorc для снижения воздействия на окружающую среду углеродистых выбросов. Вся пробка **Nomacorc Green Line** имеет сертификацию на содержание сырьевых материалов растительного происхождения, существенно сокращая выбросы углекислого газа. Продукция PlantCorcs™ изготавливается с использованием экологичных производственных процессов, с использованием источников возобновляемой энергии и полностью утилизируется.

Reserva

Наилучшая в своем классе пробка для элитных вин длительного срока выдержки до 25 лет

p.9

Select Green

Первая в мире пробка с нулевым углеродным следом для премиальных вин с требованием выдержки до 15 лет

p.10

Classic Green

Преемник премиального поколения "Classic", лидирующего по производственным показателям - пробка для популярных и премиум вин

p.11

Smart Green

Преемник серии "Smart" – пробка начального уровня для вин, чувствительных к стоимости

p.12

Zest Premium

Пробка для игристых вин премиум класса, с высокими эксплуатационными характеристиками и нулевым углеродным следом.

p.13



Сниженный углеродный след



Изготовлено из полимеров на основе сахарного тростника



Минимальное воздействие на окружающую среду



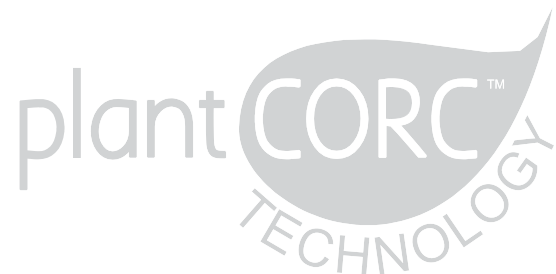
100% перерабатываемая

Технология PlantCorc™ и возобновляемые сырьевые материалы

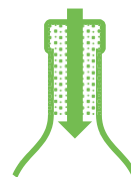
Технология PlantCorc™ - новая, вдохновленная природой категория винных пробок с высокими эксплуатационными характеристиками. Построенная на успехе исследовательских разработок Nomacor в области управления кислородом, эта последняя инновация объединяет экологичность возобновляемых ресурсов на основе растительных материалов совместно с последовательностью и прогнозируемостью технологии коэкструзии.

В 2013, с запуском серии Select Bio, компанией Номакорк была разработана первая в мире пробка с нулевым углеродным следом. С этого момента началось путешествие применения этой технологии ко всем пробкам Номакорк, известных на сегодняшний день как **Nomacor Green Line**.

Технологией PlantCorc™ используются сырьевые материалы растительного происхождения, получаемые из таких источников, как сахарный тростник. Растительные составляющие, используемые в производстве **Nomacor Green Line**, собираются с применением технологий, не оказывающих отрицательного влияния на пищевые ресурсы или окружающую среду.



Низкий углеродный след



Контролируемый доступ кислорода

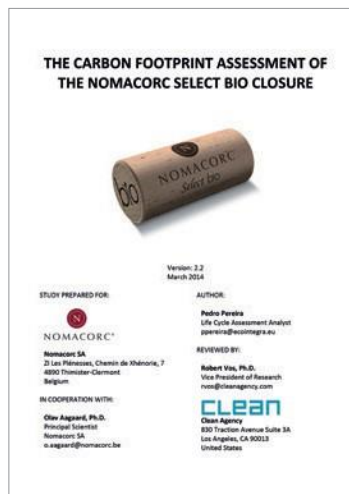


Неизменные эксплуатационные характеристики



Премиум дизайн

Сертификаты



Награды



Исполнение

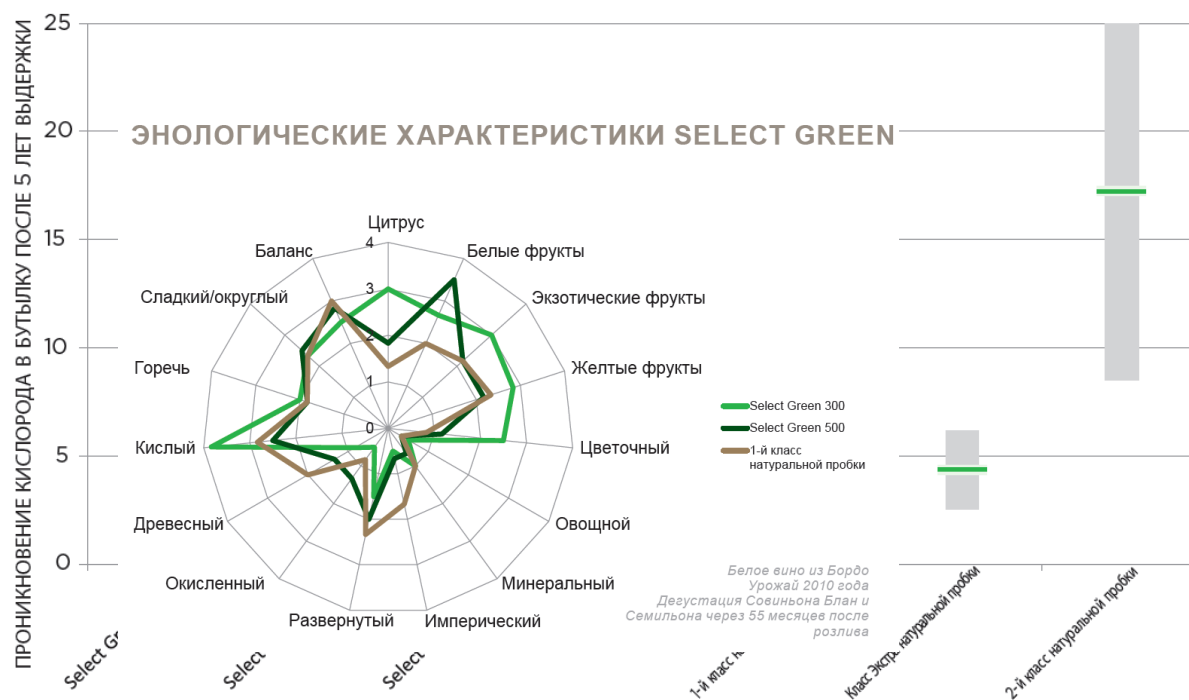
Основываясь на многолетних исследованиях по управлению кислородом, изучая различные техники винопроизводства и при сотрудничестве с лидирующими винными институтами и виноделами, постоянный контроль доступа кислорода в бутылку после бутылирования является фундаментальным для серии **Nomacorc Green Line**.

Поддерживая традиционный способ закупоривания бутылок, точность технологии коэкструзии выигрышна для всех вин, включая вина высокого качества, требуемых выдержки **до 25 лет**.

Пробка **Nomacorc Green Line** показывает те же проверенные характеристики, которые ожидают получить виноделы от продукции Номакорк, включая:

- Отсутствие ТСА
- Простое и легкое извлечение пробки и повторное закупоривание, отсутствие крошения и разрушения
- Надежные производственные показатели закупоривания при розливе
- Чистая, безопасная и соответствующая композиция продукта

ДОСТУП КИСЛОРОДА СПУСТЯ 5 ЛЕТ



Дизайн

Серия **Green Line** представляет новые характеристики, которые улучшают внешний вид и ощущения пробок Номакорк.

Элегантный и
натуральный внешний вид,
позаимствованный у природы

Гладкие тактильные ощущения

Премиум
обработка
торцов

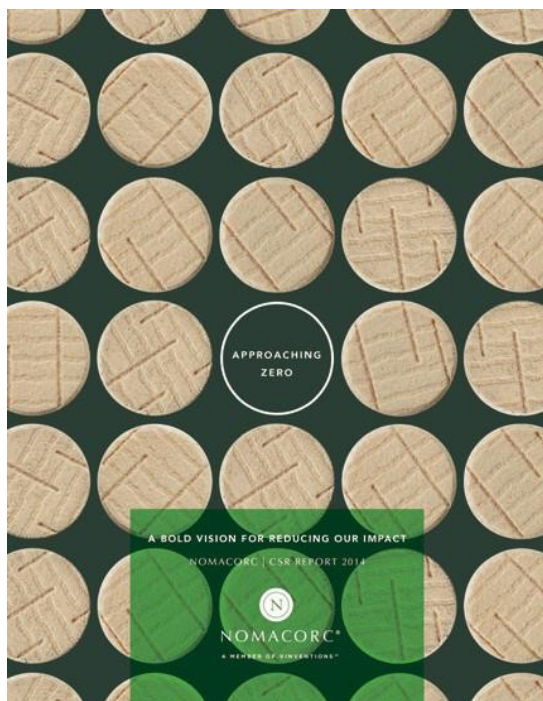


Экологичность

Принцип экологичности изначально был приоритетным критерием для Номакорк, важным для основателей компании, ассоциаций и заказчиков.

Наш курс на экологичность продолжается и сегодня, так как мы стараемся улучшить все аспекты нашего бизнеса:

- Оптимизированные процессы производства продукции наряду с сокращением воздействия на окружающую среду
- Современное изучение производства с использованием возобновляемых источников энергии



Запатентованный состав **Nomacorc Green Line**, включающий растительного происхождения полимеры на основе сахарного тростника, 100% источник возобновляемых сырьевых материалов.

Помогает абсорбировать CO₂ из атмосферы.

Сахарный тростник, в свою очередь, выращивается социально ответственным путем, без ущерба местным пищевым ресурсам.



Наименование продукта	Углеродный след	Vinçotte Био-рейтинг
<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>Натуральная корковая пробка</i>	8	-
<i>Микроагломерированная пробка</i>	21	-
<i>Винтовой колпачок</i>	52	-



Reserva

Решение Green Line для элитных вин

Пробка Reserva обеспечивает оптимальное соотношение эксплуатационных характеристик, дизайна и экологичности и предназначена для премиальных вин длительного срока выдержки

Низкий уровень доступа кислорода является идеальным для свежих и легких вин, а также высококачественных красных вин, предназначенных для выдержки до 25 лет.

- Отсутствие ТСА—нет корковых болезней
- Вид натуральной пробки класса Flor с отличительными чертами роста линий и природных несовершенств
- Усовершенствованная, мягкая на ощупь поверхность с легкой шероховатостью и более приятным тактильным контактом.
- Изготовлена из возобновляемых высококачественных полимеров растительного происхождения
- Возможность печати высокого разрешения
- 100% перерабатываемая пробка



	<i>Reserva</i>
Способность сохранения вина	До 25 лет
Проникновение кислорода в бутылку	0.29 mg of O ₂ спустя 3 месяца 0.44 mg of O ₂ спустя 6 месяцев 0.73 mg of O ₂ спустя 12 месяцев 0.60 mg of O ₂ в год, спустя 1 год _{st}
Био-рейтинг	★ ★ ★
Углеродный след	-1 gr CO _{2eq} на пробку
Премиум обработка торцов пробки	Да
Логотип заказчика	Да
Диаметр	23.5 mm
Длина	44 mm 47 mm 52 mm

Select Green

Решение Green Line для премиальных тихих вин

Select Green использует запатентованную технологию Номакорк PlantCorc™ представляющую дружелюбную к окружающей среде пробку, с высокими эксплуатационными характеристиками и повышенным кислородным контролем. Премиум характеристики включают:

- Низкий доступ кислорода, идеальный для премиальных вин с предназначенной выдержкой до 15 лет
- Три различных уровня доступа кислорода, позволяющие виноделам осуществлять контроль за уровнем, допустимым в бутылке, с тем чтобы вино развивалось как положено.
- Отличительный внешний вид пробки с текстурой древесины
- Мягкая на ощупь поверхность для надежной производительности линии розлива, с тактильным ощущением корковой пробки
- Первая в мире пробка с нулевым углеродным следом
- Изготовлена из возобновляемых высококачественных полимеров растительного происхождения
- 100% перерабатываемая пробка



	Select Green 100	Select Green 300	Select Green 500
Выдержка вина	До 15 лет	До 10 лет	До 8 лет
Проникновение кислорода в бутылку	0.40 mg of O ₂ спустя 3 месяца 0.66 mg of O ₂ спустя 6 месяцев 1.22 mg of O ₂ спустя 12 месяцев 1.11 mg of O ₂ в год, спустя 1 год	1.51 mg of O ₂ спустя 3 месяца 1.99 mg of O ₂ спустя 6 месяцев 2.62 mg of O ₂ спустя 12 месяцев 1.11 mg of O ₂ в год, спустя 1 год	1.71 mg of O ₂ спустя 3 месяца 2.25 mg of O ₂ спустя 6 месяцев 3.13 mg of O ₂ спустя 12 месяцев 1.72 mg of O ₂ в год, спустя 1 год
Био-рейтинг	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆
Углеродный след	-1 gr CO _{2eq} на пробку	-1 gr CO _{2eq} на пробку	-1 gr CO _{2eq} на пробку
Премиум обработка торца	Тиснение	Тиснение	Тиснение
Логотип заказчика	Да	Да	Да
Диаметр	23 mm 24 mm	23 mm 24 mm	22.5 mm 23.5 mm
Длина	38 mm 44 mm 47 mm	38 mm 44 mm 47 mm	38 mm 44 mm 47 mm



Classic Green

Решение Green Line для популярных и премиум вида тихих вин

Classic Green является следующим поколением мировой лидирующей винной пробки серии Classic⁺. Используя технологию PlantCorg, основанную на возобновляемых полимерах растительного происхождения из сахарного тростника, Classic Green является наиболее экологично-дружественным продуктом и радует обновленными характеристиками, направленными на улучшенный общий вид и ощущения.. Classic Green обеспечивает такую же надежность и постоянство, которой доверяют более 5000 виноделен по всему миру.

- Низкие уровни доступа кислорода в сравнении с Classic⁺
- Отсутствие ТСА—нет корковых болезней
- Премиум тиснение и обработка
- Наличие фаски
- Мягкая на ощупь с возможностью более легкого захвата, имеет более привлекательный внешний вид и мягкий тактильный контакт
- Изготовлена из возобновляемых полимеров растительного происхождения
- 100% перерабатываемая пробка



	<i>Classic Green</i>
Выдержка вина	До 5 лет
Доступ кислорода в бутылку	1.70 mg of O ₂ спустя 3 месяца 2.22 mg of O ₂ спустя 6 месяцев 3.12 mg of O ₂ спустя 12 месяцев 1.74 mg of O ₂ в год, Спустя 1 год
Био-рейтинг	★ ★
Углеродный след	4 gr CO _{2eq} на пробку
Премиум обработка торца	Тиснение
Лого заказчика	Да
Диаметр	22.5 mm 23 mm 23.5 mm
Длина	37 mm 43 mm



Smart Green

Решение Smart Green для базовых и популярных вин

Smart Green является следующим поколением проверенной пробки Nomatic Smart⁺, используемой виноделами и продавцами для защиты миллионов вина. Используя технологию PlantCork™, основанную на возобновляемых полимерах растительного происхождения их сахарного тростника, Smart Green наиболее экологически-устойчива и имеет улучшенные характеристики по внешнему виду и ощущению.

- Низкий диапазон доступа кислорода
- Отсутствие ТСА—нет корковых болезней
- Премиум тиснение и обработка
- Мягкая на ощупь с возможностью более легкого захвата, имеет более привлекательный внешний вид и мягкий тактильный контакт
- Изготовлена из возобновляемых полимеров растительного происхождения
- Изготовлена с 100% использованием возобновляемой энергии и рециркуляцией холодной воды
- Минимальное воздействие на окружающую среду, предотвращая порчу и сточные отходы по причине испорченности вина
- 100% возобновляемая



	Smart Green
Выдержка вина	До 3 лет
Доступ кислорода в бутылку	2.02 mg of O ₂ спустя 3 месяца 2.72 mg of O ₂ спустя 6 месяцев 4.11 mg of O ₂ спустя 12 месяцев 2.73 mg of O ₂ в год, Спустя 1 год _{ст}
Био-рейтинг	★
Углеродный след	7 gr CO _{2eq} на пробку
Премиум обработка торца	Тиснение
Логотип заказчика	Да
Диаметр	22.5 mm 23 mm 23.5 mm
Длина	36 mm 42 mm



Zest Premium

Решение Green Line для Премиальных игристых вин

Пробка Zest Premium, используя запатентованную технологию Номакорк PlantCorc™, является первой сертифицированной пробкой для игристых вин с нулевым углеродным следом. Пробка Zest Premium обеспечивает защиту вкуса, цвета и аромата деликатных игристых вин.

- Целостная конструкция, предотвращающая негативный риск раскрошения и отделения дисков.
- Идеальна для оптимальной производительности
- Отсутствие ТСА—нет корковых болезней
- **Отсутствие клея**
- Премиум обработка торца
- Мягкая на ощупь с возможностью более легкого захвата, имеет более привлекательный внешний вид и мягкий тактильный контакт
- Изготовлена из возобновляемых полимеров растительного происхождения
- Первая в мире пробка для игристых вин с нулевым углеродным следом
- 100% возобновляемая



	<i>Zest Premium</i>
Выдержка вина	До 2 лет
Био-рейтинг	★ ★ ★
Углеродный след	0 gr CO _{2eq} на пробку
Премиум обработка торца	Да
Лого на торце	Да
Лого заказчика	Да
Диаметр	30 mm
Длина	46 mm



Рекомендации

Пробка Номакорк была очевидным выбором для нашего Белого Совиньона, потому что обеспечивает герметичность закупорки, даже когда бутылки охлаждаются, устраняя проблемы цангового вида закупорки.

Crocker and Starr
Pam Starr

"Пробка Номакорк очень схожа по виду с натуральной пробкой. Я обнаружил, что большинство заказчиков даже не замечают разницы."

Для проекта *Vino Libero*, основным мотивом являлось донести принцип экологичности в винодельню и винные подвалы. Поэтому, в качестве закупорочных средств мы используем *Nomacorc SelectGreen*.

Vino Libero
Chiara Destefanis

"*Nomacorc Green Line* отвечает философии *Vino Libero*, а также помогает решить ряд технических проблем.

Использование более экологичной упаковки является для нас преимуществом, которое позволило занять новую нишу рынка – ту, которая нацелена на защиту окружающей среды."

Номакорк для *Pierre Chavin* является больше, чем поставщик - партнером. Пробки серии *Select Green* помогают нам быть лидерами в инновационных технологиях винопроизводства.

Domaines Pierre Chavin
Fabien Gross

"Продукция Номакорк серии *Green Line* обладает также высокими эстетическими характеристиками с энологической точки зрения, это действительно хорошее решение для хранения вина."



Размеры и характеристики

	Хранение вина	Доступ кислорода на бутылку	Био-рейтинг	Углеродный след	Премиум обработка торца	Лого заказчика	Диаметр	Длина
Reserva	до 25 лет	0.29 mg of O ₂ спустя 3 месяца 0.44 mg of O ₂ спустя 6 месяцев 0.73 mg of O ₂ спустя 12 месяцев 0.60 mg of O ₂ в год, Спустя 1 год	☆☆☆	-1 gr CO _{2eq} на пробку	да	да	23.5 mm	44 mm 47 mm 52 mm
Select Green 100	до 15 лет	0.40 mg of O ₂ спустя 3 месяца 0.66 mg of O ₂ спустя 6 месяцев 1.22 mg of O ₂ спустя 12 месяцев 1.11 mg of O ₂ в год, Спустя 1 год	☆☆☆	-1 gr CO _{2eq} на пробку	да	да	23 mm 24 mm	38 mm 44 mm 47 mm
Select Green 300	до 10 лет	1.51 mg of O ₂ спустя 3 месяца 1.99 mg of O ₂ спустя 6 месяцев 2.62 mg of O ₂ спустя 12 месяцев 1.11 mg of O ₂ в год, Спустя 1 год	☆☆☆	-1 gr CO _{2eq} на пробку	да	да	23 mm 24 mm	38 mm 44 mm 47 mm
Select Green 500	до 8 лет	1.71 mg of O ₂ спустя 3 месяца 2.25 mg of O ₂ спустя 6 месяцев 3.13 mg of O ₂ спустя 12 месяцев 1.72 mg of O ₂ в год, Спустя 1 год	☆☆☆	-1 gr CO _{2eq} на пробку	да	да	22.5 mm 23.5 mm	38 mm 44 mm 47 mm
Classic Green	до 5 лет	1.70 mg of O ₂ спустя 3 месяца 2.22 mg of O ₂ спустя 6 месяцев 3.12 mg of O ₂ спустя 12 месяцев 1.74 mg of O ₂ в год, Спустя 1 год	☆☆	4 gr CO _{2eq} на пробку	да	да	22.5 mm 23 mm 23.5 mm	37 mm 43 mm
Smart Green	до 3 лет	2.02 mg of O ₂ спустя 3 месяца 2.72 mg of O ₂ спустя 6 месяцев 4.11 mg of O ₂ спустя 12 месяцев 2.73 mg of O ₂ в год, Спустя 1 год	☆	7 gr CO _{2eq} на пробку	да	да	22.5 mm 23 mm 23.5 mm	36 mm 42 mm
Zest Premium	до 2 лет		☆☆☆	0 gr CO _{2eq} на пробку	да	да	30 mm	46 mm

Региональные отделы продаж

Украина

ООО Эногруп

Украина Одесса 65496
пос. Мизикевича, ул. Строительная, 35
Тел: +38 048 71 71 268
Тел: +38 048 71 71 271
E-mail: info_enogrup@te.net.ua

Молдова

Enogrup s.r.l.

Молдова Кишинев 2002
Ул. К.Басарабеи, 42/1
Тел:+373 22 840017
Тел:+373 22 840018
E-mail: enology@mdl.net

Грузия

Enogrup ltd

Грузия Телави
2200, Ул. Алазани, 75/1
Тел: +995 591 100 222
Тел. моб: +995 599 54 55 35
E-mail: office_georgia@enogrup.com



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения в виноделии



NOMACORC®

www.vinventions.com | www.nomacorrc.com