

THE NEW NOMACORC GREEN LINE.
PLANT-BASED CLOSURES FOR AGE-WORTHY WINES.



NOMACORC®

PERFORMANCE DESIGN SUSTAINABILITY



PRÉSENTATION DE LA GAMME GREEN LINE DE NOMACORC

La **gamme Green Line de Nomacorc** est une nouvelle « catégorie » de bouchons appelée **PlantCorc™**, fabriquée à partir de matières premières durables et renouvelables, dérivées de la canne à sucre. Inspirée par une forte volonté d'innovation, de développement durable et d'amélioration continue, la **gamme Green Line de Nomacorc** apporte au bouchage du vin des améliorations spectaculaires en matière de **performances, de conception et de durabilité**.

Les bouchons de la **gamme Green Line** sont **fabriqués grâce à un procédé breveté de co-extrusion qui garantit l'homogénéité entre les bouteilles**, élimine les défauts dus à l'oxydation et à la réduction, ainsi que les altérations liées au TCA et à d'autres contaminants. L'**aspect naturel** et la souplesse de la peau garantissent un embouteillage sans problème, tout en rendant l'extraction et la réinsertion faciles pour l'entière satisfaction du consommateur.

Résultat d'une culture de l'engagement en matière de développement durable associée à l'objectif d'atteindre un **bilan carbone neutre** du produit, la **gamme Green Line de Nomacorc** fait appel à la technologie exclusive PlantCorc™ pour réduire l'impact environnemental des émissions de carbone. Tous les bouchons de la **gamme Green Line de Nomacorc** sont certifiés contenir des matières premières à base végétale qui réduisent considérablement l'empreinte carbone. Nos bouchons PlantCorc™ sont produits au moyen de procédés de fabrication durables, alimentés par de l'énergie renouvelable. Les bouchons sont entièrement recyclables.

Reserva

Le meilleur bouchon de sa catégorie pour les vins de luxe avec un potentiel de garde jusqu'à 25 ans

p. 9

Select Green

Le premier bouchon à empreinte carbone neutre au monde pour les vins haut de gamme un potentiel de conservation jusqu'à 15 ans

p. 10

Classic Green

Le successeur dernière génération du « Classic+ », notre produit chef de file du secteur pour les vins Popular et Premium

p. 11

Smart Green

Le successeur de notre produit « Smart+ » pour les vins d'entrée de gamme

p. 12

Zest Premium

Bouchon ultraperformant, à empreinte carbone neutre pour les vins effervescents haut de gamme

p. 13



Empreinte carbone réduite



Fabriqués à partir de polymères à base végétale issus de la canne à sucre



Impact minimum sur l'environnement



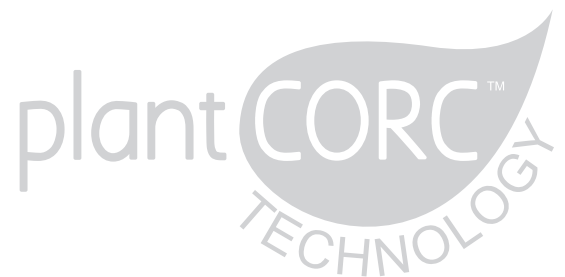
100 % recyclable

TECHNOLOGIE PLANTCORC™ ET MATIÈRES PREMIÈRES RENOUVELABLES

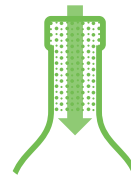
La technologie PlantCorc™ est une nouvelle catégorie, **inspirée de la nature**, de bouchons haute-performance. Fruit d'un projet de recherche, conduit par Nomacorc, sur la gestion de l'oxygène, cette innovation associe le **développement durable** des matières premières renouvelables à base végétale, à l'**homogénéité** et la prévisibilité de la technologie de co-extrusion.

En 2013, Nomacorc a lancé le Select bio, **premier bouchon à empreinte carbone neutre** et a entrepris d'appliquer cette technologie à tous les bouchons de la **gamme Green Line de Nomacorc**.

La technologie PlantCorc™ utilise des matières premières issues de ressources végétales telles que la canne à sucre. Les ingrédients à base végétale utilisés dans la production de la **gamme Green Line de Nomacorc** sont obtenus à l'aide de techniques garantissant l'absence d'effets négatifs sur les ressources alimentaires ou l'environnement.



Empreinte carbone réduite



Apport d'oxygène contrôlé

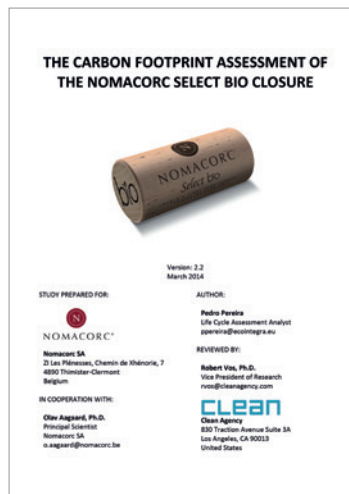


Performances homogènes



Esthétique supérieur

CERTIFICATIONS



RÉCOMPENSES



PERFORMANCES

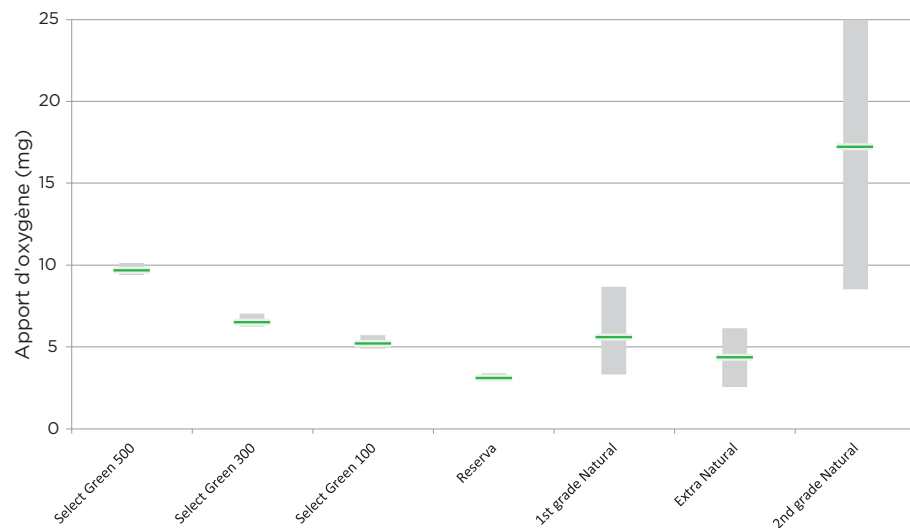
Fondé sur des années de recherche en **gestion de l'oxygène**, sur l'étude des styles de vinification, et en collaboration avec les instituts les plus renommés de la recherche viti-vinicole, le contrôle constant de l'apport d'oxygène après embouteillage est fondamental dans la **gamme Green Line de Nomacorc**.

La précision de la technologie de co-extrusion permet de développer des bouchons pour toutes les catégories de vin produites dans le monde, y compris les vins très haut de gamme avec un **potentiel de garde jusqu'à 25 ans**, tout en préservant le traditionnel débouchage de la bouteille.

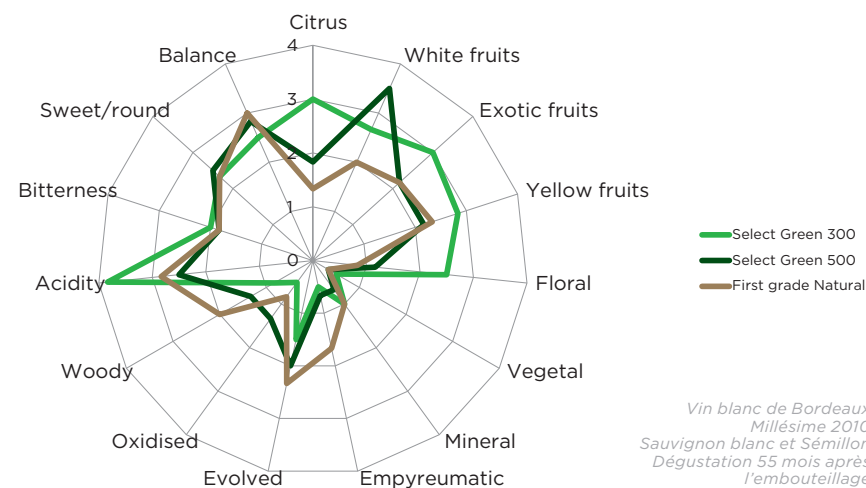
Les bouchons de la **gamme Green Line** apportent les mêmes performances que Nomacorc a toujours offertes aux vignerons :

- Absence de TCA et de migration
- Extraction et réinsertion faciles, les bouchons ne cassent pas et ne s'effritent pas
- Performances fiables à l'embouteillage
- Ingrédients entrant dans la composition de produits sains, sûrs et conformes à la législation

APPORT D'OXYGÈNE AU BOUT DE 5 ANS



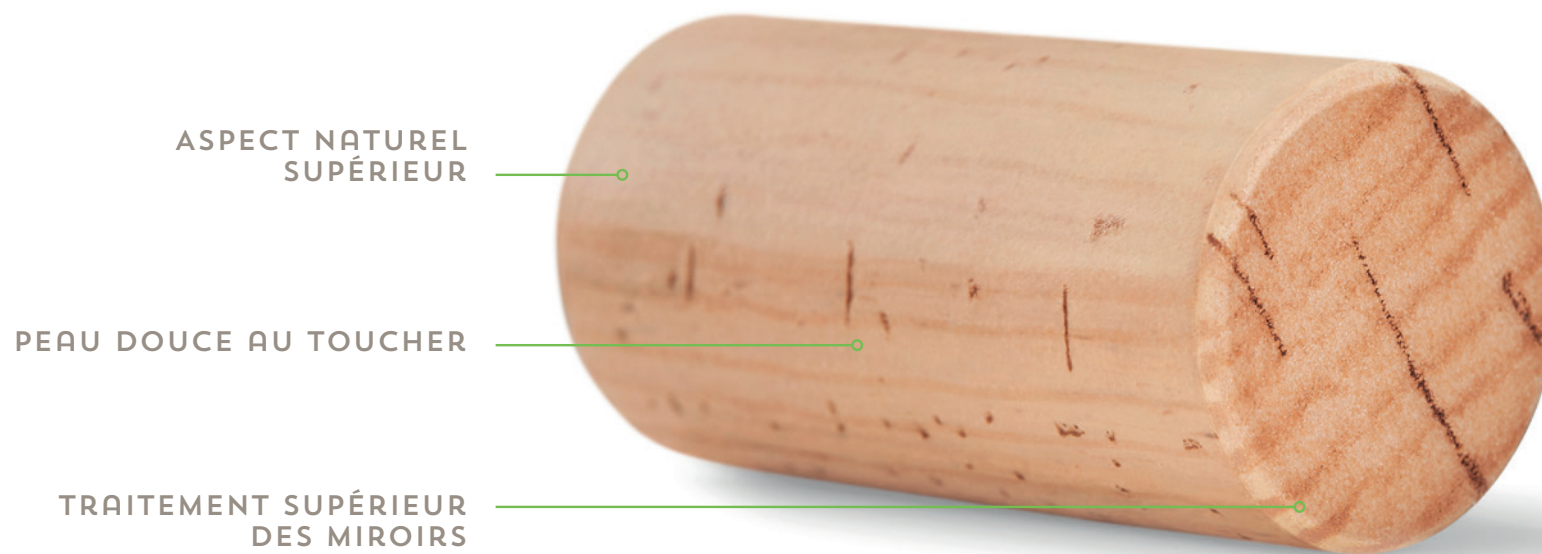
PERFORMANCES ŒNOLOGIQUES DU SELECT GREEN



*Vin blanc de Bordeaux
Millésime 2010
Sauvignon blanc et Sémillon
Dégustation 55 mois après
l'embouteillage*

ESTHÉTIQUE

Avec la **gamme Green Line**, nous apportons des améliorations relatives à l'**esthétique** et au **toucher** du bouchon Nomacorc.



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Depuis le début, le développement durable est au cœur des préoccupations de nos fondateurs, actionnaires, employés et clients.

Nomacorc est à la tête de ce changement vers la durabilité, grâce à sa culture d'améliorations constantes dans tous les domaines de son activité :

- le développement de nouveaux produits
- des procédés qui ont un impact réduit sur l'environnement
- l'utilisation d'énergie renouvelable dans nos procédés de fabrication



Depuis le lancement du Select Green, **la formulation brevetée des produits de la gamme Green Line de Nomacorc contient des polymères issus de la canne à sucre, ressource végétale 100 % renouvelable.**

Cela contribue à l'absorption du CO₂ de l'atmosphère.

La canne à sucre est cultivée de manière socialement responsable de façon à ne pas affecter la chaîne d'approvisionnement alimentaire.



Nom du produit	Empreinte carbone du bouchon	Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte
<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>Bouchon naturel</i>	8	-
<i>Micro-aggloméré</i>	21	-
<i>Capsule à vis</i>	52	-



RESERVA

SOLUTION DE LA GAMME GREEN LINE POUR LES VINS DE LUXE

Reserva a les propriétés de la catégorie PlantCorc™ de Nomaticorc et, grâce à un procédé d'impression à haute résolution, garantit des performances, un aspect et une durabilité optimums pour des vins très haut de gamme et de longue garde.

- Faible apport d'oxygène idéale pour les vins fragiles et frais, ainsi que pour les vins rouges hauts de gamme avec un potentiel de garde jusqu'à 25 ans
- Absence de TCA - Pas de goût de bouchon
- Présence des caractéristiques distinctes des lignes de l'écorce et imperfections naturelles d'un liège de qualité supérieure
- Peau plus attrayante, plus douce au toucher et plus facile à saisir
- Fabriqué à partir de polymères à base végétale issus de ressources renouvelables
- 100 % recyclable



	Reserva
Conservation du vin	Jusqu'à 25 ans
Apport d'oxygène par bouteille	0,29 mg d'O ₂ après 3 mois 0,44 mg d'O ₂ après 6 mois 0,73 mg d'O ₂ après 12 mois 0,60 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année
Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte	★ ★ ★
Empreinte carbone	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon
Traitement supérieur des miroirs	Oui
Impression personnalisable	Oui
Diamètre	23,5 mm
Longueurs	44 mm 47 mm 52 mm



SELECT GREEN

GAMME GREEN LINE POUR LES VINS TRANQUILLES PREMIUM

Les bouchons Select Green sont basés sur la technologie PlantCorc™ de Nomacorc pour respecter l'environnement, offrir des performances optimales et permettre une gestion précise de l'oxygène.

- Faible apport d'oxygène idéale pour les vins haut de gamme avec un potentiel de garde jusqu'à 15 ans
- Gamme d'apports d'oxygène procurant trois niveaux d'oxygène distincts dans la bouteille, afin de favoriser l'évolution attendue du vin
- Marques distinctes du grain du bois comme pour le liège naturel
- Une peau douce au toucher pour des performances d'embouteillage idéales, et la sensation tactile des bouchons en liège
- Premier bouchon au monde à empreinte carbone neutre
- Fabriqué à partir de polymères à base végétale issus de ressources renouvelables
- 100 % recyclable



	Select Green 100	Select Green 300	Select Green 500
Conservation du vin	Jusqu'à 15 ans	Jusqu'à 10 ans	Jusqu'à 8 ans
Apport d'oxygène par bouteille	0,40 mg d'O ₂ après 3 mois 0,66 mg d'O ₂ après 6 mois 1,22 mg d'O ₂ après 12 mois 1,11 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	1,51 mg d'O ₂ après 3 mois 1,99 mg d'O ₂ après 6 mois 2,62 mg d'O ₂ après 12 mois 1,11 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	1,71 mg d'O ₂ après 3 mois 2,25 mg d'O ₂ après 6 mois 3,13 mg d'O ₂ après 12 mois 1,72 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année
Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte	★★★	★★★	★★★
Empreinte carbone	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon
Traitement supérieur des miroirs	Embossé	Embossé	Embossé
Impression personnalisable	Oui	Oui	Oui
Diamètres	24 mm	24 mm	23,5 mm
Longueurs	38 mm 44 mm 47 mm	38 mm 44 mm 47 mm	38 mm 44 mm 47 mm



CLASSIC GREEN

GAMME GREEN LINE POUR LES VINS TRANQUILLES POPULAR ET PREMIUM

Le Classic Green est la nouvelle génération de notre solution de bouchage leader sur le marché, issu de la technologie Plantcork, fabriqué à partir de matière première d'origine végétale, 100 % renouvelable. Classic Green est doté des plus récentes innovations, ce qui améliore son aspect général par rapport à notre bouchon Classic+, un produit connu, tout en garantissant la fiabilité et l'homogénéité auxquelles nos plus de 5 000 clients sont habitués.

- Apport d'oxygène plus faible comparé au Classic+
- Absence de TCA - Pas de goût de bouchon
- Traitement supérieur des miroirs par embossage
- Chanfreiné
- Peau plus attrayante, plus douce au toucher et plus facile à saisir
- Fabriqué à partir de polymères à base végétale issus de ressources renouvelables
- 100 % recyclable



	<i>Classic Green</i>
Conservation du vin	Jusqu'à 5 ans
Apport d'oxygène par bouteille	1,70 mg d'O ₂ après 3 mois 2,22 mg d'O ₂ après 6 mois 3,12 mg d'O ₂ après 12 mois 1,74 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année
Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte	★ ★
Empreinte carbone	4 gr d'éq CO ₂ par bouchon
Traitement supérieur des miroirs	Embossé
Impression personnalisable	Oui
Diamètres	23,5 mm
Longueurs	37 mm 43 mm



L'OTR amélioré listé ci-dessus sera disponible à partir de juin 2017. D'ici-là, notre OTR standard (équivalent au Classic+) sera disponible, avec la même esthétique et le même classement produit biosourcé.

SMART GREEN

GAMME GREEN LINE POUR LES VINS BASIC ET POPULAR PREMIUM

Smart Green est la toute dernière génération du bouchon Smart+, utilisé par les sociétés d'embouteillage et la grande distribution pour protéger des millions de bouteilles de vins. Produit au moyen de la technologie PlantCorc™, à partir de matière première d'origine végétale, 100 % renouvelable, Smart Green est doté des dernières innovations qui améliorent son aspect général.

- Apport d'oxygène inférieur
- Absence de TCA - Pas de goût de bouchon
- Traitement supérieur des miroirs par embossage
- Peau plus attrayante, plus douce au toucher et plus facile à saisir
- Fabriqué à partir de polymères à base végétale issus de ressources renouvelables
- 100 % recyclable



	Smart Green
Conservation du vin	Jusqu'à 3 ans
Apport d'oxygène par bouteille	2,02 mg d'O ₂ après 3 mois 2,72 mg d'O ₂ après 6 mois 4,11 mg d'O ₂ après 12 mois 2,73 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année
Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte	★
Empreinte carbone	7 gr d'éq CO ₂ par bouchon
Traitement supérieur des miroirs	Embossé
Impression personnalisable	Oui
Diamètres	23,5 mm
Longueurs	36 mm 42 mm



L'OTR amélioré listé ci-dessus sera disponible à partir de juin 2017. D'ici-là, notre OTR standard (équivalent au Smart+) sera disponible, avec la même esthétique et le même classement produit biosourcé.

ZEST PREMIUM

GAMME GREEN LINE POUR LES VINS EFFERVESCENTS HAUT DE GAMME

Produit au moyen de la technologie PlantCorc™ de Nomaticorc, Zest Premium est le tout premier bouchon pour vin effervescent certifié à empreinte carbone neutre. Zest Premium préserve la couleur et les arômes des vins effervescents les plus délicats.

- Formé d'un seul bloc, Zest Premium évite les risques d'effritement ou de détachement des rondelles
- Idéal pour une expérience œnologique optimale
- Absence de TCA – Pas de goût de bouchon
- Absence de colle
- Traitement supérieur des miroirs
- Peau plus attrayante, plus douce au toucher et plus facile à saisir
- Premier bouchon pour vin effervescent à empreinte carbone neutre
- Fabriqué à partir de polymères à base végétale issus de ressources renouvelables
- 100 % recyclable



	<i>Zest Premium</i>
Conservation du vin	Jusqu'à 2 ans
Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte	★★★
Empreinte carbone	0 gr d'éq CO ₂ par bouchon
Traitement supérieur des miroirs	Oui
Impression des miroirs	Oui
Impression personnalisable	Oui
Diamètre	30 mm
Longueur	46 mm



TÉMOIGNAGES

//

Les bouchons Nomacorc étaient un choix évident pour nos sauvignons blancs parce qu'ils demeurent parfaitement étanches même lorsque les bouteilles sont réfrigérées. Plus aucun risque que le bouchon soit trop enfoncé dans la bouteille ou qu'il en ressorte un peu.

***Crocker and Starr
Pam Starr***

« Les bouchons Nomacorc ressemblent à s'y méprendre à des bouchons en liège traditionnels. Je me suis rendu compte que certains consommateurs ne font même pas la différence. »

//

Le principal objectif du projet Vino Libero est d'introduire le développement durable dans les vignobles et les caves. C'est pourquoi nous commençons à utiliser les bouchons Select Green de Nomacorc.

***Vino Libero
Chiara Destefanis***

« La gamme Green Line de Nomacorc est en accord avec la philosophie de Vino Libero. Elle nous aide aussi à résoudre des problèmes techniques. Utiliser un emballage durable nous a donné le coup de pouce supplémentaire pour toucher une nouvelle part de marché : celle qui respecte l'environnement. »

//

Plus encore qu'un fournisseur, Nomacorc est un partenaire de Pierre Chavin. Les bouchons Select Green nous aident à demeurer des chefs de file en matière d'innovation, grâce à l'utilisation de ce bouchon novateur.

***Domaines Pierre Chavin
Fabien Gross***

« La gamme de produits Green Line de Nomacorc présente également de grandes qualités esthétiques et, d'un point de vue œnologique, c'est une excellente solution de conservation du vin. »



DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES

	Conservation du vin	Apport d'oxygène par bouteille	Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte	Empreinte carbone	Traitement supérieur des miroirs	Impression personnalisable	Diamètres	Longueurs
<i>Reserva</i>	Jusqu'à 25 ans	0,29 mg d'O ₂ après 3 mois 0,44 mg d'O ₂ après 6 mois 0,73 mg d'O ₂ après 12 mois 0,60 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	★★★	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon	Oui	Oui	23,5 mm	44 mm 47 mm 52 mm
<i>Select Green 100</i>	Jusqu'à 15 ans	0,40 mg d'O ₂ après 3 mois 0,66 mg d'O ₂ après 6 mois 1,22 mg d'O ₂ après 12 mois 1,11 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	★★★	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon	Oui	Oui	24 mm	38 mm 44 mm 47 mm
<i>Select Green 300</i>	Jusqu'à 10 ans	1,51 mg d'O ₂ après 3 mois 1,99 mg d'O ₂ après 6 mois 2,62 mg d'O ₂ après 12 mois 1,11 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	★★★	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon	Oui	Oui	24 mm	38 mm 44 mm 47 mm
<i>Select Green 500</i>	Jusqu'à 8 ans	1,71 mg d'O ₂ après 3 mois 2,25 mg d'O ₂ après 6 mois 3,13 mg d'O ₂ après 12 mois 1,72 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	★★★	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon	Oui	Oui	23,5 mm	38 mm 44 mm 47 mm
<i>Classic Green</i>	Jusqu'à 5 ans	1,70 mg d'O ₂ après 3 mois 2,22 mg d'O ₂ après 6 mois 3,12 mg d'O ₂ après 12 mois 1,74 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	★★	4 gr d'éq CO ₂ par bouchon	Oui	Oui	23,5 mm	37 mm 43 mm
<i>Smart Green</i>	Jusqu'à 3 ans	2,02 mg d'O ₂ après 3 mois 2,72 mg d'O ₂ après 6 mois 4,11 mg d'O ₂ après 12 mois 2,73 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	★	7 gr d'éq CO ₂ par bouchon	Oui	Oui	23,5 mm	36 mm 42 mm
<i>Zest Premium</i>	Jusqu'à 2 ans		★★★	0 gr d'éq CO ₂ par bouchon	Oui	Oui	30 mm	46 mm

L'OTR amélioré listé pour le Classic Green et le Smart Green sera disponible à partir de juin 2017. D'ici-là, notre OTR standard (équivalent au Classic* et au Smart*) sera disponible, avec la même esthétique et le même classement produit biosourcé.

INSTALLATIONS INTERNATIONALES ET BUREAUX DE VENTE RÉGIONAUX

AMÉRIQUE DU NORD

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

EUROPE

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

AMÉRIQUE DU SUD

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

ALLEMAGNE

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

FRANCE | ESPAGNE

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

ITALIE

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

ASIE

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

AFRIQUE DU SUD

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



NOMACORC®