

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



**NOMACORC**

PERFORMANCE DESIGN SUSTAINABILITY

by  VINVENTIONS



## 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 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 es 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



Recyclable

# TECHNOLOGIE PLANTCORC™ ET MATIÈRES PREMIÈRES RENOUVELABLES

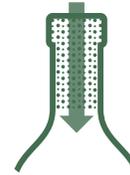
La technologie PlantCorc™ est une nouvelle catégorie, **inspirée de la nature**, de bouchons haute-performance. Fruit d'un projet de recherche, conduit par Nomacorc, sur la gestion de l'oxygène, cette innovation associe le **développement durable** des matières premières renouvelables à base végétale,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

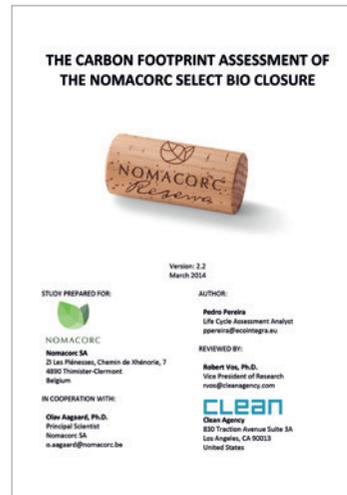


Performances homogènes



Esthétique supérieur

## CERTIFICATIONS



## RÉCOMPENSES



# PERFORMANCES

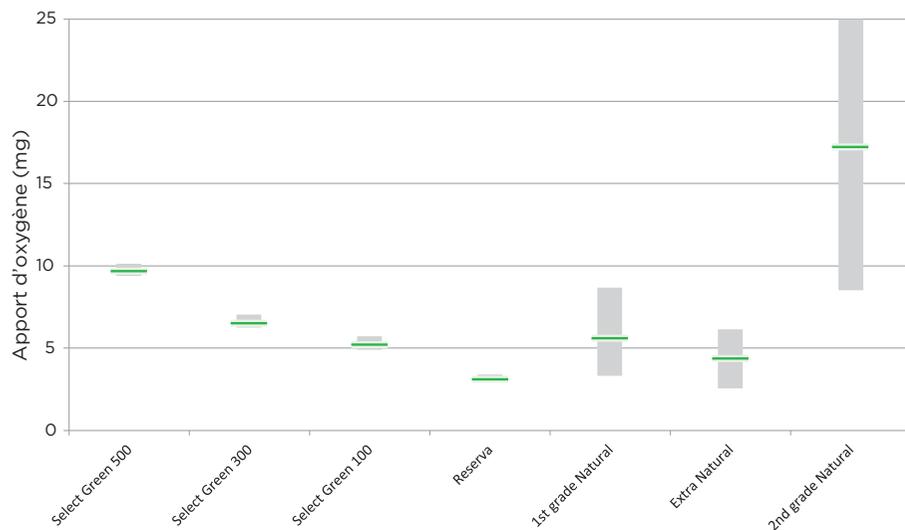
Fondé sur des années de recherche en **gestion de l'oxygène**, sur l'étude des styles de vinification, et en collaboration avec les instituts les plus renommés de la recherche viti-vinicole, le contrôle constant de l'apport d'oxygène après embouteillage est fondamental dans la **gamme Green Line de Nomacorc**.

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.

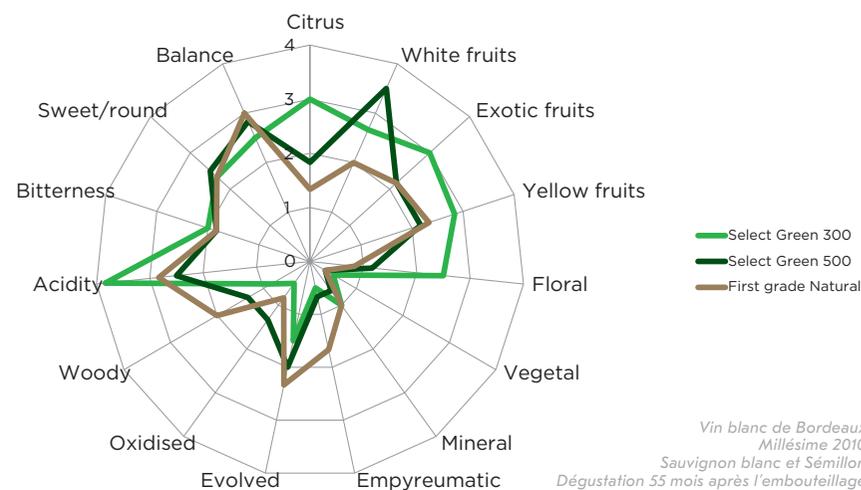
Les bouchons de la **gamme Green Line** apportent les mêmes performances que Nomacorc a toujours offertes aux vignerons :

- 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

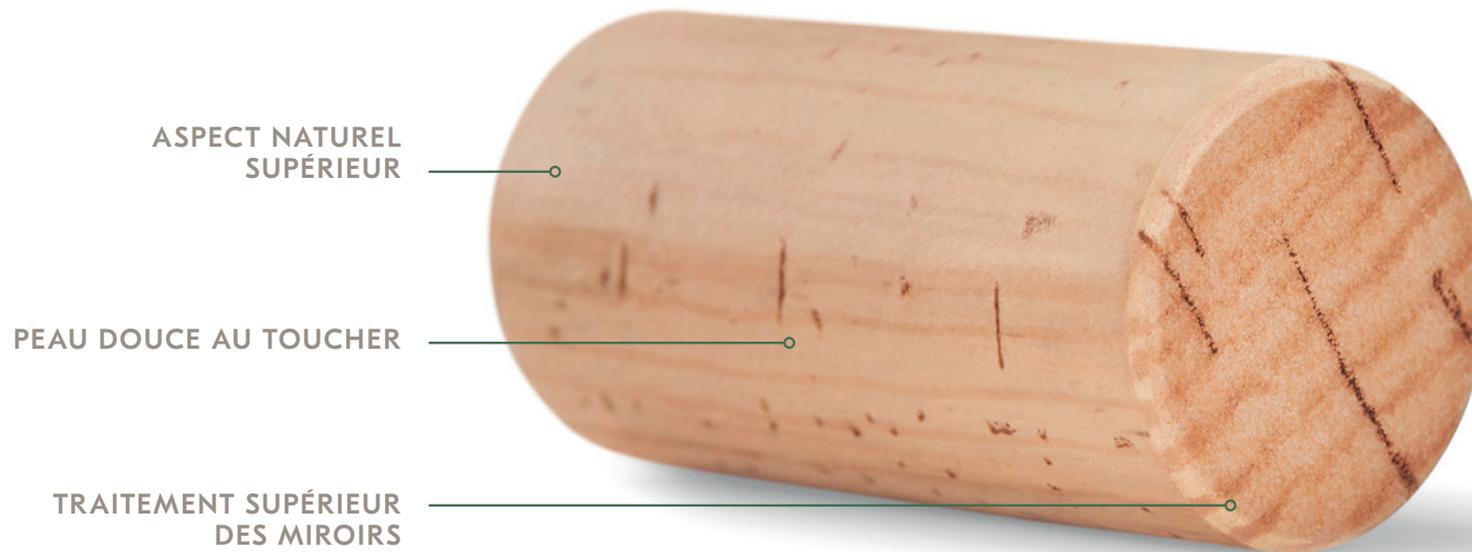


## PERFORMANCES ŒNOLOGIQUES DU SELECT GREEN



## ESTHÉTIQUE

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

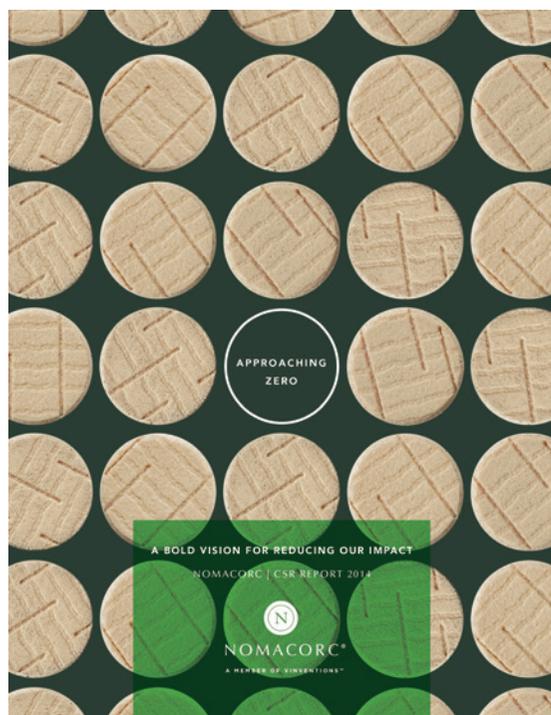


## DÉVELOPPEMENT DURABLE

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 CO<sub>2</sub> 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 Nomacorc et, grâce à un procédé d'impression à haute résolution, garantit des performances, un aspect et une durabilité optimaux pour des vins très haut de gamme et de longue garde.

- Faible apport d'oxygène idéal 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
- Recyclable



	<i>Reserva</i>
<b>Conservation du vin</b>	Jusqu'à <b>25 ans</b>
<b>Apport d'oxygène par bouteille</b>	0,3 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 0,4 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 0,7 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 0,6 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année
<b>Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte</b>	★ ★ ★
<b>Empreinte carbone</b>	-1 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon
<b>Traitement supérieur des miroirs</b>	Oui
<b>Impression personnalisable</b>	Oui
<b>Diamètre</b>	23,5 mm
<b>Longueurs</b>	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 Nomaticorc 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
- Absence de TCA – Pas de goût de bouchon
- 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
- Recyclable



	<i>Select Green 100</i>	<i>Select Green 300</i>	<i>Select Green 500</i>
<b>Conservation du vin</b>	Jusqu'à 15 ans	Jusqu'à 10 ans	Jusqu'à 8 ans
<b>Apport d'oxygène par bouteille</b>	0,4 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 0,7 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 1,2 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 1,1 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année	1,6 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 2,1 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 2,8 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 1,1 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année	1,8 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 2,3 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 3,1 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 1,7 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année
<b>Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte</b>	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★
<b>Empreinte carbone</b>	-1 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon	-1 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon	-1 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon
<b>Traitement supérieur des miroirs</b>	Embossé	Embossé	Embossé
<b>Impression personnalisable</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Diamètres</b>	24 mm	24 mm	23,5 mm
<b>Longueurs</b>	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 PlantCorc™, 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
- Recyclable



	<i>Classic Green 23.5</i>	<i>Classic Green 23</i>
<b>Conservation du vin</b>	Jusqu'à 5 ans	Jusqu'à 5 ans
<b>Apport d'oxygène par bouteille</b>	1,9 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 2,5 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 3,6 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 2,2 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année	1,8 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 2,3 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 3,3 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 2 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année
<b>Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte</b>	★ ★	★ ★
<b>Empreinte carbone</b>	4 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon	4 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon
<b>Traitement supérieur des miroirs</b>	Embossé	Embossé
<b>Impression personnalisable</b>	Oui	Oui
<b>Diamètres</b>	23,5 mm	23 mm
<b>Longueurs</b>	37 mm   43 mm	37 mm   43 mm



# 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
- Recyclable



	<i>Smart Green 23.5</i>	<i>Smart Green 23</i>
<b>Conservation du vin</b>	Jusqu'à 3 ans	Jusqu'à 3 ans
<b>Apport d'oxygène par bouteille</b>	2,3 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 3,2 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 4,9 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 3,5 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année	2,1 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 2,9 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 4,4 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 3 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année
<b>Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte</b>	★	★
<b>Empreinte carbone</b>	7 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon	7 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon
<b>Traitement supérieur des miroirs</b>	Embossé	Embossé
<b>Impression personnalisable</b>	Oui	Oui
<b>Diamètres</b>	23,5 mm	23 mm
<b>Longueurs</b>	36 mm   42 mm	36 mm   42 mm



# ZEST PREMIUM

## GAMME GREEN LINE POUR LES VINS EFFERVESCENTS HAUT DE GAMME

Produit au moyen de la technologie PlantCorc™ de Nomacorc, 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
- Recyclable



	<i>Zest Premium</i>
<b>Conservation du vin</b>	Jusqu'à 2 ans
<b>Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte</b>	★ ★ ★
<b>Empreinte carbone</b>	0 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon
<b>Traitement supérieur des miroirs</b>	Oui
<b>Impression des miroirs</b>	Oui
<b>Impression personnalisable</b>	Oui
<b>Diamètre</b>	30,2 mm
<b>Longueur</b>	45,8 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	0,3 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 0,4 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 0,7 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 0,6 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année	★ ★ ★	-1 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon	Oui	Oui	23,5 mm	44 mm   47 mm   52 mm
<i>Select Green 100</i>	Jusqu'à 15 ans	0,4 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 0,7 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 1,2 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 1,1 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année	★ ★ ★	-1 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon	Oui	Oui	24 mm	38 mm   44 mm   47 mm
<i>Select Green 300</i>	Jusqu'à 10 ans	1,6 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 2,1 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 2,8 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 1,1 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année	★ ★ ★	-1 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon	Oui	Oui	24 mm	38 mm   44 mm   47 mm
<i>Select Green 500</i>	Jusqu'à 8 ans	1,8 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 2,3 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 3,1 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 1,7 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année	★ ★ ★	-1 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon	Oui	Oui	23,5 mm	38 mm   44 mm   47 mm
<i>Classic Green 23.5</i>	Jusqu'à 5 ans	1,9 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 2,5 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 3,6 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 2,2 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année	★ ★	4 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon	Oui	Oui	23,5 mm	37 mm   43 mm
<i>Classic Green 23</i>	Jusqu'à 5 ans	1,8 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 2,3 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 3,3 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 2 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année	★ ★	4 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon	Oui	Oui	23 mm	37 mm   43 mm
<i>Smart Green 23.5</i>	Jusqu'à 3 ans	2,3 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 3,2 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 4,9 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 3,5 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année	★	7 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon	Oui	Oui	23,5 mm	36 mm   42 mm
<i>Smart Green 23</i>	Jusqu'à 3 ans	2,1 mg d'O <sub>2</sub> après 3 mois 2,9 mg d'O <sub>2</sub> après 6 mois 4,4 mg d'O <sub>2</sub> après 12 mois 3 mg d'O <sub>2</sub> par an, après la 1 <sup>re</sup> année	★	7 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon	Oui	Oui	23 mm	36 mm   42 mm
<i>Zest Premium</i>	Jusqu'à 2 ans		★ ★ ★	0 g d'éq CO <sub>2</sub> par bouchon	Oui	Oui	30,2 mm	45,8 mm

# INSTALLATIONS INTERNATIONALES ET BUREAUX DE VENTE RÉGIONAUX

## AMÉRIQUE DU NORD

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

## EUROPE

Vinventions sprl  
z.i. les Plénesses  
Chemin de Xhénorie 7  
B-4890 Thimister-Clermont, Belgique  
+32 87 63 88 20  
info-be@vinventions.com

## AMÉRIQUE DU SUD

Vinventions Argentina SRL  
Plant Industrial and Commercial  
Sector: Gral. Mosconi 2986,  
Rawson, San Juan, CP 5425, Argentine  
+54 261 423 2861  
info-ar@vinventions.com

## ALLEMAGNE

Vinventions Deutschland GmbH & Co. KG  
Industriestraße 5-7  
D-67136 Fußgönheim  
+49 6237 40000  
info-de@vinventions.com

## FRANCE | ESPAGNE

Vinventions France SAS  
ZI Mas de la Garrigue Sud  
Rue Pierre Magnol  
66600 Rivesaltes  
+33 4 68 08 52 62  
info-fr@vinventions.com

## ITALIE

Vinventions sprl Sede Secondaria Italia  
via Luigi Dalla Via 3/b  
Centro Direzionale Summano  
Torre A, piano 5°  
36015 Schio (VI)  
+39 0445 16 56 134  
info-it@vinventions.com

## ASIE

Vinventions China Co., Ltd.  
17 Wuhan Road, Yantai  
Development Zone | Shandong 264006  
+86 535 216 9866  
info-cn@vinventions.com

## AFRIQUE DU SUD

Vinventions South Africa (PTY) Ltd  
Meent Street – Industrial Park,  
Wellington 7655  
+27 21 873 0091  
info-za@vinventions.com



NOMACORC

[www.vinventions.com](http://www.vinventions.com) | [www.nomacorc.com](http://www.nomacorc.com)