



# NOMACORC®



## **Presseinformation**

### **Nomacorc präsentiert neues NomaSense Sauerstoff-Messgerät**

Das neue „NomaSense O2-Prime“ wurde ausschließlich für die Flaschenabfüllung entwickelt

Thimister-Clermont, 02. Juni 2010. Nomacorc, der weltweit führende Produzent alternativer Wein-Verschlüsse, kündigte heute den Start von NomaSense O2 Prime an. NomaSense O2 Prime wurde speziell entwickelt, um die Sauerstoffzufuhr bei der Flaschenabfüllung zu messen. NomaSense O2 Prime wird im Juni 2010 verfügbar sein.

„Seit seiner Markteinführung ist die Marke NomaSense äußerst erfolgreich“, sagte Dr. Olav Aagaard, Global Director des Oxygen Management Business bei Nomacorc. „Wir haben erkannt, dass der Markt ein einfaches, kostengünstiges und nur auf die akkurate Messung während der Flaschenabfüllung ausgerichtetes Gerät benötigt – NomaSense O2 Prime.“

Sowohl O2 Prime als auch das Original NomaSense – NomaSense O2 Trace – sind präzise Messwerkzeuge für Winzer, Abfüller und Händler, die den Sauerstoffgehalt in Weinen messen und verwalten. NomaSense O2 Trace wurde im November 2009 eingeführt und setzt in der Weinwirtschaft Standards, als sehr präzises, nicht-invasives, tragbares Sauerstoff-Messsystem. Die schnell ermittelten Messwerte reichen von Sauerstoffspuren von ca. 1 ppb bis zu größeren Mengen von ca. 50 ppm. So ist NomaSense O2 Trace als „Vollversion“ zur Steuerung der Qualität bei jedem Aspekt der Weinherstellung anwendbar.

Das neu modifizierte NomaSense O2 Prime, welches über eingeschränkte, jedoch ausreichende Messmöglichkeiten verfügt, ist speziell für den Messbereich bei der Flaschenabfüllung konzipiert worden. Das leicht lesbare Display liefert schnell und zuverlässig Messwerte darüber, wie viel Sauerstoff gelöst im Wein sowie gasförmig im Kopfraum der Flasche bei der Abfüllung aufgenommen wird. So sorgt O2 Prime für eine konstante und kontrollierte Menge an Sauerstoff bei der Flaschenabfüllung.

#### **Pressekontakt:**

Trademark PR GmbH

---

Stefan Ehgartner /

Simone Dowé

Trademark PR GmbH

Goethestr. 66

80336 München

Tel. 0049 89 4444 674 16

Fax. 0049 89 4444 674 79

[Nomacorc@trademarkpr.eu](mailto:Nomacorc@trademarkpr.eu)

---

Nomacorc SA

Caroline Thomas

Tel.: +32 87 30 63 96

[C.Thomas@nomacorc.be](mailto:C.Thomas@nomacorc.be)



„Das Verwalten von Sauerstoff während des gesamten Prozesses – von der Ankunft der Weine bis zur Abfüllung – ist von entscheidender Bedeutung für unsere Arbeit“, sagte Sebastien Steinfort, Production Director bei Paul Sapin. „Ab 2010 werden unsere Abfüllanlagen mit [NomaSense] ausgestattet, damit unsere Mitarbeiter in der Lage sind, die Entwicklung von Sauerstoff mit Genauigkeit zu bestimmen.“

Nomacorc wurde kürzlich für die Einführung der NomaSense oxo-Lumineszenz-Technologie zur Messung von Sauerstoff während der Weinbereitung in der Weinindustrie mit der renommierten französischen SITEVI 2009 Gold-Medaille für Innovation ausgezeichnet.

Mehr Informationen über NomaSense erhalten Sie unter: [www.nomacorc.com](http://www.nomacorc.com) oder bei Herrn Hans-Peter Decker, Tel: +49 (0) 78 02 70 06 36 | fax: +49 (0) 78 02 70 06 37 | mob: +49 (0) 170 324 99 44 e-mail: [hp.decker@nomacorc.be](mailto:hp.decker@nomacorc.be)

#### Nomacorc auf einen Blick

Nomacorc ist der weltweit führende Hersteller im wachsenden Segment alternativer Verschlüsse für Weinflaschen. Das Unternehmen hat sich der technologischen Innovation verschrieben und stellt sein Produktsortiment mittels eines patentierten Co-Extrusionsverfahrens her. Die so hergestellten Nomacorc-Verschlüsse ergeben eine kalkulierbare, konstante Sauerstoffdurchlässigkeit und schützen vor unerwünschten Geschmacksnoten als Folge von Oxidation, Reduktion oder Korkgeschmack. Alle Nomacorc-Verschlüsse sind zu 100% recyclingfähig. Erhältlich sind die Erzeugnisse von Nomacorc über ein umfangreiches Netzwerk von Händlern und Vertriebspartnern auf fünf Kontinenten. Mit 500 Beschäftigten weltweit und hochmodernen Produktionsstätten in den USA, Belgien, Österreich und China produziert Nomacorc derzeit mehr als 2 Milliarden Weinverschlüsse jährlich. Dank seiner Kooperationen mit weltbekannten Forschungsinstituten ist Nomacorc führend in der Grundlagenforschung und angewandter Forschung im Bereich Sauerstoffmanagement bei Wein. Weitere Informationen unter [www.nomacorc.com](http://www.nomacorc.com).