



## Presseinformation

**Wertvolle Spitzenqualitäten sicher Abfüllen und Verschließen:**

**Nomacorc präsentiert die neue Serie „Select“**

Neue Kunststoffverschlüsse schlagen Brücke zwischen Weintradition, innovativem Sauerstoffmanagement und ansprechender, natürlicher Optik.

Thimister-Clermont, 17. November 2010. Nomacorc, der weltweit führende Hersteller alternativer Weinverschlüsse, gibt heute die Markteinführung seiner Serie „Select“



bekannt. Das innovative und leistungsstarke Verschluss-Sortiment für Rot- und Weißweine mit enorm großem Lagerpotential ist speziell auf die Bedürfnisse von anspruchsvollen Winzern zugeschnitten, die ihre Premiumqualitäten sicher unter

Verschluss wissen wollen. Ab Anfang Januar 2011 sind die ersten synthetischen Korken der neuen Serie erhältlich.

„Die Technologie hinter der Select Serie basiert auf den Ergebnissen unserer Pionierarbeit in Sachen Sauerstoffmanagement und unserer jahrelangen Erfahrung mit Winzern auf der ganzen Welt“, sagt Malcolm Thompson, Vize-Präsident Marketing und Innovation bei Nomacorc. „Gerade bei Rotweinen mit großem Lagerpotential sind die Anforderungen an das Sauerstoffmanagement komplex. Doch auch für wertvolle Weißweine, die besonders empfindlich auf Sauerstoff reagieren, ist die Serie optimal.“

Nomacorc Select besteht aus mehreren Modellen, die in punkto Sauerstoff, Weinlagerung und -entwicklung den optimalen Verschluss für eine Vielzahl von Weinen garantieren. Wie bereits in mehreren Studien belegt, behalten Weine Aroma, Geschmack, Struktur und Farbe nur durch ein effektives Sauerstoffmanagement im gesamten Prozess der Weinherstellung. Zudem wirkt sich die Art des Verschlusses unmittelbar auf seine chemische und sensorische Entwicklung aus.

### **Forschungsprojekte für zukünftige Verschlüsse richtungsweisend**

„Unsere Forschungsprojekte sind für die Entwicklung zukünftiger Verschlüsse richtungsweisend“, sagt Dr. Stéphane Vidal, Leiter der önologischen

### 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

Caroline Thomas

Tel.: +32 87 30 63 96

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





# NOMACORC®



Forschungsabteilung bei Nomacorc. „Nur wenn die Sauerstoffzufuhr während der Abfüllung exakt kontrolliert und die Gesamtsauerstoffmenge genau gemessen wird, können Verschlüsse die Entwicklung des Weins in der Flasche positiv beeinflussen. Und wir garantieren für unsere Verschlüsse eine stets gleichmäßige Sauerstoffversorgung, so dass sich die Weine immer gleich entwickeln können - Flasche für Flasche.“

Die Select Serie verbindet Wissenschaft mit der Kunst des Weinbereitens und steht Naturkorken in Aussehen und Textur in nichts nach. Dank innovativer Schneidetechnik sind die Verschlussenden wie bei Original-Korken etwas angeraut und haben abgeschrägte Kanten. Mit Hilfe eines speziellen Verfahrens können die beiden Verschlussenden jetzt auch bedruckt werden – eine absolute Premiere bei synthetischen Korken.



### **Select Serie: Nomacorc's Versprechen an die Winzer**

Mit Select verspricht Nomacorc den Winzern eine konsequente Sauerstoffkontrolle, vollständigen Schutz gegen Korkschmecker und Qualitätssicherung auf höchstem Niveau. „Select 700“, das erste Produkt der Serie, wird in den Längen 38, 44 und 47 mm erhältlich sein. Weitere Modelle folgen im Laufe des Jahres 2011. Das Nomacorc Versprechen ist schriftlich abgefasst und wird bei jeder Lieferung auf Anfrage an den Winzer ausgehändigt.

„Wir wollen eng mit unseren Kunden und Industrie-Partnern zusammenarbeiten, um die Leistung unserer Produkte kontinuierlich zu verbessern und unser Sortiment zu vergrößern“, sagt Lars von Kantzow, CEO von Nomacorc. „Unser Ziel ist es, Winzern auf der ganzen Welt die Sicherheit zu geben, dass Ihre Weine so eingeschenkt werden können, wie es der Winzer beabsichtigte. Ohne wenn und aber.“

### **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 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).