



## INFINITO WINE & SEAFOOD FESTIVAL

### ***NOMACORC SELECT BIO: ALTA TECNOLOGIA E IMPATTO AMBIENTALE ZERO***

Nomacorc è leader mondiale nel campo delle chiusure per i vini ed è il brand numero 1 per le chiusure per vini fermi in molti paesi tra cui Francia, Germania e Stati Uniti. Orientata all'innovazione tecnologica, Nomacorc produce la sua gamma di prodotti utilizzando un sistema brevettato di co-estrusione. Come risultato, le chiusure Nomacorc garantiscono una coerente e prevedibile gestione dell'ossigeno, proteggendo il vino dai difetti causati da ossidazione, riduzione o sapore di tappo. I prodotti Nomacorc sono riciclabili al 100% e sono disponibili attraverso una vasta rete di distributori e agenti di vendita in tutti i continenti. Con 500 dipendenti nel mondo e impianti di produzione negli Stati Uniti, Argentina, Belgio e Cina, Nomacorc produce più di 2 miliardi di chiusure l'anno. Lavorando con rinomati istituti di ricerca in tutto il mondo, l'azienda è leader nel settore delle chiusure grazie agli studi nel campo della gestione dell'ossigeno nel vino. Nel 2013 Nomacorc ha creato la prima chiusura a base vegetale e a zero impatto di CO<sub>2</sub>, Select Bio, utilizzando il polietilene "I'm green" TM della Braskem. Questo materiale deriva dall'etanolo ricavato dalla canna da zucchero ed è rinnovabile al 100%. Grazie al fatto che è composto quindi da materie prime derivate da risorse rinnovabili, aiuta a ridurre le emissioni di gas serra. Il polietilene "I'm green" TM non solo rimuove CO<sub>2</sub> dall'atmosfera, ma contribuisce anche a ridurre l'uso dei combustibili fossili. Le chiusure Select Bio sono riciclabili al 100%. Questa gamma ha le stesse garanzie in termini di prestazioni per la gestione dell'ossigeno della Select Series di Nomacorc. E come con altri prodotti della serie Select, Select Bio riduce al minimo l'impatto ambientale dei vini prevenendo il deterioramento e i difetti del vino come ossidazione e riduzione. Attraverso l'utilizzo di una chiusura "carbon neutral" che garantisce costantemente la giusta quantità di ossigeno nella bottiglia, le cantine attente alla sostenibilità saranno ora in grado di realizzare e chiudere i loro vini esattamente come intendono. In Italia, tra gli altri, hanno già scelto Select Bio San Polo, cantina toscana di Allegrini, la campana Di Meo, Cantele, in Puglia, Zaccagnini in Abruzzo e tutto il gruppo di Vino Libero.