

ノマコルク 2012



KKきた産業株式会社
KITA SANGYO CO., LTD.



FACT 2 : フランス、アメリカなどで「圧倒的シェア」

NOMACORC®

フランスでの販売量は6億個

→ 「フランスワインの5本に1本はノマコルク」！



ドイツでの販売量は2.5億個

→ 「ドイツワインの4本に1本はノマコルク」！！



アメリカでの販売量は7億個

→ 「アメリカワインの3本に1本はノマコルク」！！！！



世界の販売量トップの上位40のワイン企業のうち、
30社がノマコルクを採用！



NOMACORC®

FACT 4: 「日本ワイン」と「輸入ワイン」に見るノマコルク

※メルシャン、サントリー、サッポロ、アサヒの
大手4社の輸入ラインナップに含まれる！



高畠ワイン
(山形)

サンクゼール
(長野)

東夢ワイン
(山梨)

麻屋葡萄酒
(山梨)

ルミエール
(山梨)

輸入元
ウォルマート西友
Walmart / Seiyu
PB「OAK LEAF」
Oak Leaf Vineyard
in California

輸入元
メルシャン
Mercian
「カズ」
(ビオディナミ)
Domaine Cazes,
Roussillon, France

輸入元
アサヒ Asahi
「ムートン・カデ」
Baron Philippe de
Rothschild,
Clermont-Ferrand, France

輸入元
サッポロ
Sapporo
「キュベ・
ミティーク」
Val d'Orbieu
Langue d'oc,
France

輸入元
サントリー
Suntory
「レッドウッド
・クリーク」
E.J. Gallo,
California





NOMACORC®



コルク栓の新基準「セレクトシリーズ」登場！

- 「セレクトシリーズ」™ が、ノマコルクに新しくラインナップされました。
- さらに天然コルクに近い風合い。特に、端面の仕上げがより自然に。すべて「面取りあり（シャンファア）」でリッピング・トラブルを解消。
- 4つのOTR（酸素透過量）水準を設定。ワインに合わせた選択が可能に。特に酸素マネージメントが重要な赤ワインやプレミアム白ワインに推奨。
- 合成コルクでは唯一、端面の印刷（年号表示など）が可能
- 「セレクト500」は、従来の「Classic+」と同一径、密度も近く、コルカーの調整なしで乗り換え可能。しかも酸素透過度は3/4に。
- 従来の「Classic+」も併売しています。





NOMACORC®



「セレクトシリーズ」のラインナップ

表示の数字は内部テストに基づく平均値

	Select 700	Select 500	Select 300	Select 100
直径	23 mm	22.5 mm	23 mm	23 mm
長さ	38, 44, 47 mm	38, 44, 47 mm	38, 44, 47 mm	38, 44, 47 mm
発泡密度	0.306 grams per cubic centimetre	0.55 grams per cubic centimetre	0.261 grams per cubic centimetre	0.261 grams per cubic centimetre
全体の密度	0.357 grams per cubic centimetre	0.325 grams per cubic centimetre	0.328 grams per cubic centimetre	0.328 grams per cubic centimetre
指定印刷	Yes	Yes	Yes	Yes
端面印刷	Yes	Yes	Yes	Yes
酸素透過量 (罎あたり)	1.72 mg of O ₂ After 3 Months	1.54 mg of O ₂ After 3 Months	1.35 mg of O ₂ After 3 Months	0.37 mg of O ₂ After 3 Months
	2.29 mg of O ₂ After 6 Months	2.06 mg of O ₂ After 6 Months	1.79 mg of O ₂ After 6 Months	0.64 mg of O ₂ After 6 Months
	3.4 mg of O ₂ After 12 Months	3.0 mg of O ₂ After 12 Months	2.4 mg of O ₂ After 12 Months	1.2 mg of O ₂ After 12 Months
	2.1 mg of O ₂ per Year, After First Year	1.7 mg of O ₂ per Year, After First Year	1.1 mg of O ₂ per Year, After First Year	1.1 mg of O ₂ per Year, After First Year



Select 700

- ◆ 中間的な酸素透過量
- ◆ 熟成タイプの赤ワインに



Select 500

- ◆ 700と300の中間の酸素透過量
- ◆ 赤ワインまたは白ワインに



Select 300

- ◆ 少ない酸素透過量
- ◆ 高品質な白ワインに



Select 100

- ◆ 極めて少ない酸素透過量
- ◆ 透過量は2段階：最初の1年はごく少ない → その後はSelect300と同じ特性



NOMACORC®

既存品「Classic+」と「セレクトシリーズ」の位置づけ

(参考) SMART+は
日本では発売して
いません

実績あるClassic+
もお勧め！

新発売の
セレクトシリーズ！

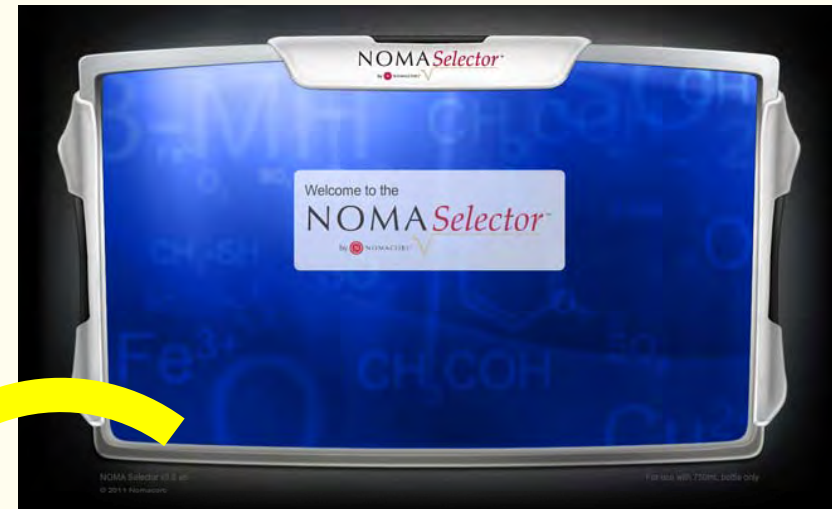
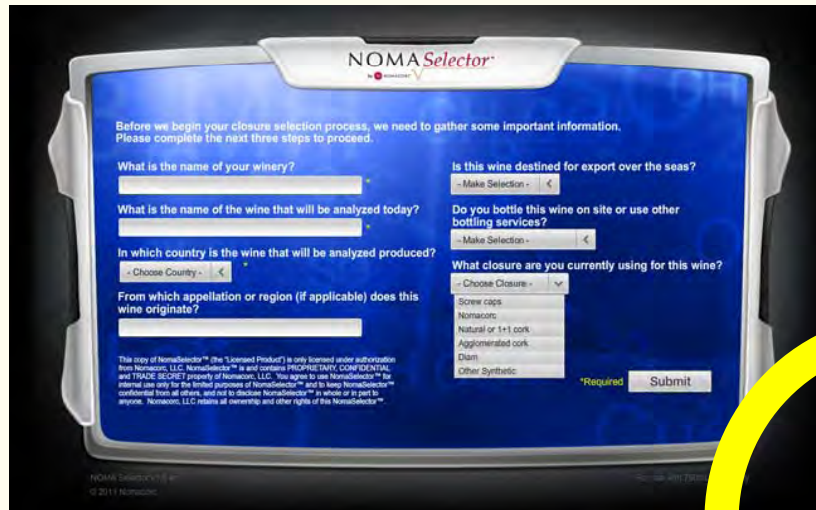
製品	ノマコルク 「SMART+」	ノマコルク 「Classic+」	ノマコルク 「Select 700」	ノマコルク 「Select 500」	ノマコルク 「Select 300」	ノマコルク 「Select 100」
						
直径	22.5 mm	22.5 mm	23.0mm	22.5mm	23.0mm	23.0mm
長さ	36,42 mm	37, 43, 47 mm	38, 44, 47 mm	38, 44, 47 mm	38, 44, 47 mm	38, 44, 47 mm
発泡部の密度	0.231 g/cm ³	0.235 g/cm ³	0.306 g/cm ³	0.255 g/cm ³	0.261 g/cm ³	0.261 g/cm ³
全体の密度	0.285 g/cm ³	0.292 g/cm ³	0.357 g/cm ³	0.325 g/cm ³	0.328 g/cm ³	0.328 g/cm ³
OTR:1気圧における酸素透過度 (per day per closure)	0.008 cm ³	0.004 cm ³	0.004 cm ³	0.003 cm ³	0.002cm ³	透過量は2段階: 最初の1年はごく 少なく、その後は 300と同じ特性
抜栓力@CETIE規格の 内径18.5の壺	約285N	約290N	---	---	---	---
面取り	なし	有無の選択可	有り			
端面	通常端面	通常端面	コルク調端面・年号プリント可			

OTRはMOCON法で測定。実際のOTRは充填条件や保管条件によって変化します。

抜栓力は、印刷済みコルクの状態です。室温でDillon法で測定した平均値。

「セレクトシリーズ」の選択に「ノマセレクト」

※Noma Selectorは、ブドウの種類、醸造方法、熟成期間などのパラメーターから、お勧めするセレクトシリーズを判定するソフトです。きた産業にご照会ください。



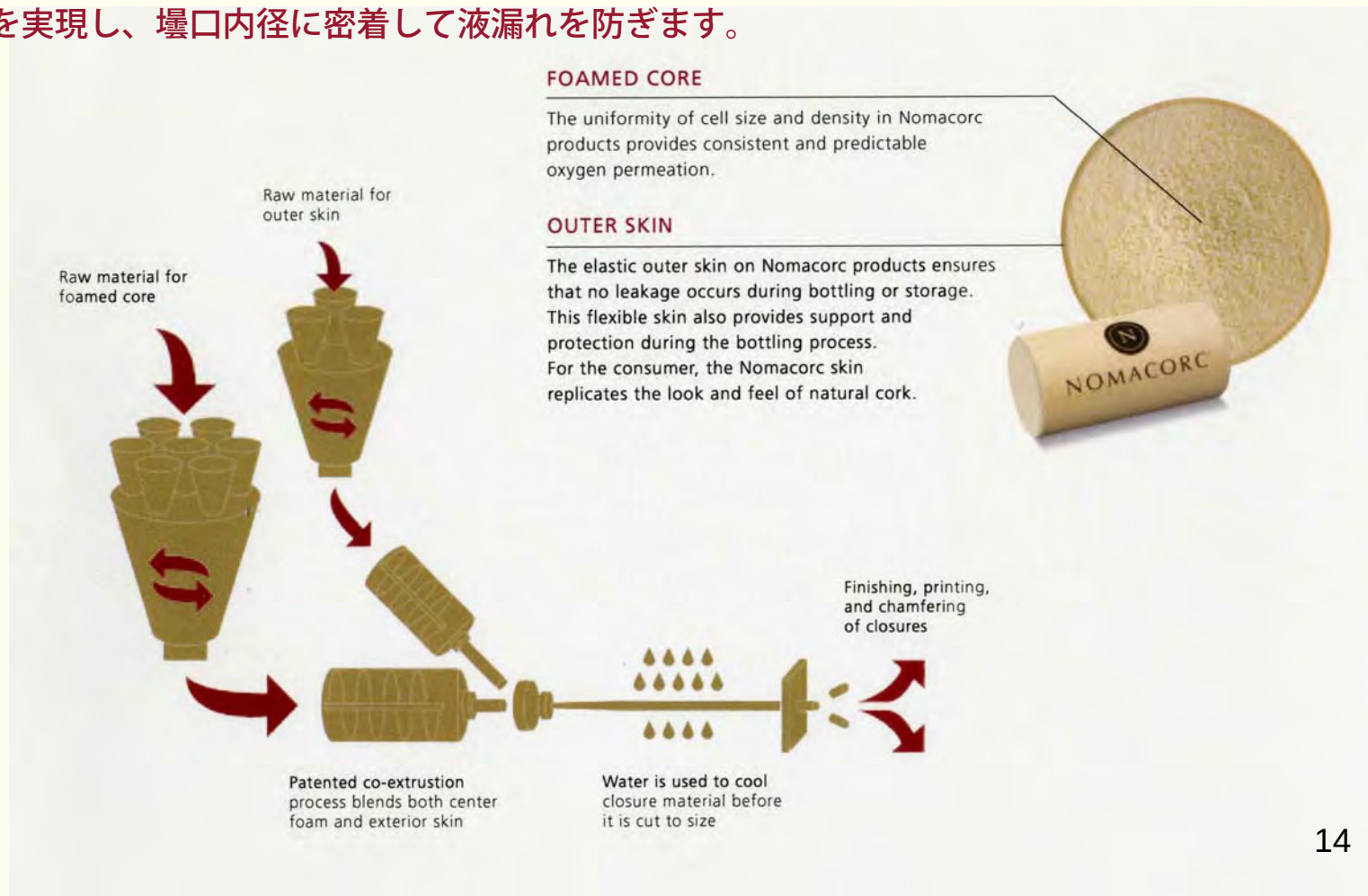


NOMACORC®

ノマコルクの基本的特性：その1

特許技術の共押出プロセス

ノマコルクは、独自の特許技術を用いてつくられる二層構造の合成コルク栓です。中心発泡層の均一なセルサイズと発泡密度は、一定の酸素透過度と抜栓力を実現します。柔軟性のある外皮層はスムーズな壺詰めを実現し、壺口内径に密着して液漏れを防ぎます。





NOMACORC®

ノマコルクの基本的特性：その2

優れた外観

ノマコルクは、天然コルクと見紛う風合い、色調、外観に仕上げられています。特に新しい「セレクトシリーズ」では端面をコルク樹皮のような外観と感触に仕上げた新しい処理を取りいれています。また、合成コルクでは唯一、端面に印刷も可能となりました。天然コルクで伝統的に行われている「焼き付け」に比べて、はるかにオリジナルデザインに忠実な印字ができます。



ワイン栓の選択肢

様々なワインに、それぞれ最適なワイン栓を提供することで、ワイン醸造家が意図する品質のワインを消費者に届けます。繊細な白ワインからタンニンの強い赤ワインまで、また、軽快でフルーティなワインから複雑でフルボディーのワインまで、「セレクトシリーズ」は最適な「ポストボトリング酸素マネジメント」を提供します。

ワイン栓に関する参考情報：その1

International Wine Challengeの欠点の比率と内訳 (Wines & Vines Jan. 2012)

		2006	2007	2008	2009	2010	average
Total Faulty 欠点のパーセンテージ		7.1%	6.9%	5.9%	7.3%	5.6%	6.6%
欠点の 内訳 (%)	1位 : Cork Taint コルク臭 (TCAなど)	27.8	29.7	31.1	25.7	20.9	27.0
	2位 : Sulphides 還元臭・硫黄臭	29.2	26.5	28.9	25.7	26.7	27.4
	3位 : Oxidation 酸化・酸化臭	24.3	22.9	19.1	28.4	28.0	25.5
	Brettanomyces	10.6	12.8	13.8	15.0	12.8	13.0
	Rot character	5.8	5.6	3.4	3.4	2.6	4.2
	excess free SO ₂	1.7	1.8	1.4	0.6	1.2	1.3
	Others	0.6	0.7	2.3	1.2	0.9	1.0

- 近年のインターナショナルワインチャレンジの審査結果を見ると、全体の7%程度が欠点をもつと判定され、その欠点の3大要素は順に、「コルク臭」、「還元臭」、「酸化」。
- 酸素がほとんど透過しないスクリューキャップの場合、「還元臭」が発生するリスクが高くなる。ゆっくり生成される還元臭化合物を酸化して無臭化できないので、還元臭が残ると考えられる。
- 赤ワインなどで、微量酸素が壇内のワイン品質を改善することは事実。ただ当然、酸素が透過しすぎると「酸化」のリスクがある。酸素透過性を持つワイン栓（天然コルク、合成コルク）の場合、「post bottling O₂ management」の必要性。OTRの均一性や再現性が肝要。

ワイン栓に関する参考情報：その2

壇詰め後、ワインが飲まれるまでのワイン酸化の4要素：

		天然コルク	合成コルク	スクリーキャップ
打栓した時点	1.ヘッドスペース・エア	高さ15～25mm 容積4～7cc	高さ15～25mm 容積4～7cc	高さ40～60mm 容積12～20cc
	2.充填時にワイン液中にあった溶存酸素	充填機性能による		
打栓後	3.栓体からの酸素放出(アウトガッシング)	多い	少ない	≒0
	4.栓を通じたOTR(酸素透過)	ウェットとドライ、コルク品質などで大きく異なる	一定のOTR。 0.25mgO ₂ /月程度 (ノマコルクの場合)	≒0 (0.01-0.03mgO ₂ /月)



- 天然コルク：酸素透過量のばらつき、酸素透過以前に漏れのリスク。世界的にはTCAの平均値、発言頻度はこの5年ほどでずいぶん減ったがゼロにはできない。
- テクニカルコルクまたはマイクロ・アグロ：1+1、DIAMなど。バインダーの問題。
(注：コルク粒サイズ：従来のアグロ→5～8mm、マイクロアグロ→1mmくらい)
- 合成コルク：酸素透過量が多すぎるとの批判。スクリーキャップは合成コルクに比べて数十分の一から百分の一の酸素透過度だが、亜硫酸の減少量も数十分の一から百分の一かという、そうではない。
- スクリーキャップ：ヘッドスペース55mmとした場合、酸素は約3.2cc (=4.6mg)。キャッピングで4.6mgの酸素が封入されると、それだけで18mgのSO₂が消費される。
(コルカーと比べて、キャッパーではヘッドスペースの効果的な置換が難しい。)



NOMACORC®

OTR / NomaSense

O₂ managementのためには酸素測定が不可欠

今までの酸素透過度の測定法：「MOCON」「オービスフェア」「染色法」その他
新しい容器内酸素測定法の登場：「NomaSense™」酸素素アナライザー

「NomaSense」は密栓状態で透明ガラスを通じて内部の酸素(O₂ in bottle)を測定！

- ヘッドスペースの酸素測定
 - ワイン液中のDO測定
 - 醸造中のワインのDOを測定
- 今までにない「酸素マネジメント」のツール



「セレクトシリーズ」と合わせてNomaSenseを使用して壺詰め時・壺詰め後の酸素をモニタリングすることで、「ポストボトリング酸素マネジメント」の失敗を防ぎ、ワインを一定品質に保つことができます。



- ✓コルクスクリーンの楽しみをノマコルクで
- ✓Branding with Nomacorc
- ✓O2 management with Nomacorc



ケース単位(3000個)で出荷可能な在庫品
(Classic+)を準備しています。

- ◆「新・ハナカラクサ」(43mm、面取りあり)
- ◆「木目調無地」

KK きた産業株式会社
KITA SANGYO CO., LTD.





NOMACORC®