



新世代のノマコルク



共押しプロセス(特許)

- 最先端の生産体制、安定した供給体制
- 世界的に認められ、認証された品質

内部は発泡セル

- 均一のセルが安定した比重と密度を実現
- 酸素透過度がきちんと管理できるワイン栓
- コルク栓由来のオフフレーバーを根絶

柔軟な外皮

- 外皮は柔軟な素材で完全な密封と容易な打栓を実現
- 外皮・断面とも天然コルクに近い外観が大きな利点

厳選された素材

- 食品に適用できる素材として全世界の基準をクリア
- 官能的インパクトが極めて少ない素材

ノマコルクは世界最大の合成コルク供給者

- 年間10数億個を供給。天然コルクのアモリムに次ぐ規模



NOMACORC[®]
Classic⁺

「ノマコルクClassic⁺」
登場！



- 「ノマコルクClassic⁺（クラシック・プラス）」は、従来の「ノマコルクClassic（クラシック）」に替えて2009年1月から全世界でリリースされた新製品。次世代のワイン栓です。
- 事前に世界の主要ワイン産地の50以上のワイナリーに試験依頼し、高い評価を得て全面切り替え。
- 酸素透過度は、従来の「Classic」も合成コルクのなかで優れていましたが、「Classic⁺」はさらに改善。より長い熟成期間のワインにも適応*。
- 特に抜栓のしやすさが大幅に改善。再栓性能も良好。ワイン栓を抜く楽しみ（スタイル）を守る。
- 「Classic⁺」は従来に比べて大幅に環境負荷を低減。
- 「Classic⁺」は機械適性が優れ、コルカーの消耗や破損を最低限にします。

*実際のワインの熟成度合いは充填条件に大きく依存します。



	従来の 「ノマコルク Classic」	改善された 「ノマコルクClassic ⁺ 」
直径	22 mm	22.5 mm
長さ	37, 43 and 47 mm	37, 43 and 47 mm
重さ	5.3, 6.2 and 6.8 g	4.4, 5.1, and 5.6 g
発泡密度	0.300 g/cm ³	0.235 g/cm ³
OTR:1気圧における酸素透過度	0.006 cm ³ per day per closure/bottle	0.004 cm ³ per day per closure/bottle
抜栓力 (単位: Newtons)	320	290

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。



NOMACORC®

Branding with Nomacorc Classic⁺



- ◆自然なコルク（木目）調が標準
- ◆カラフルな色も可能
- ◆ロゴ印刷の技術も進化
- ◆面取りも可能

- ◆ケース単位(3000個) で出荷可能な在庫品を準備
- ◆「新ハナカラクサ」(43mm、面取りあり)
- ◆「木目調無地」



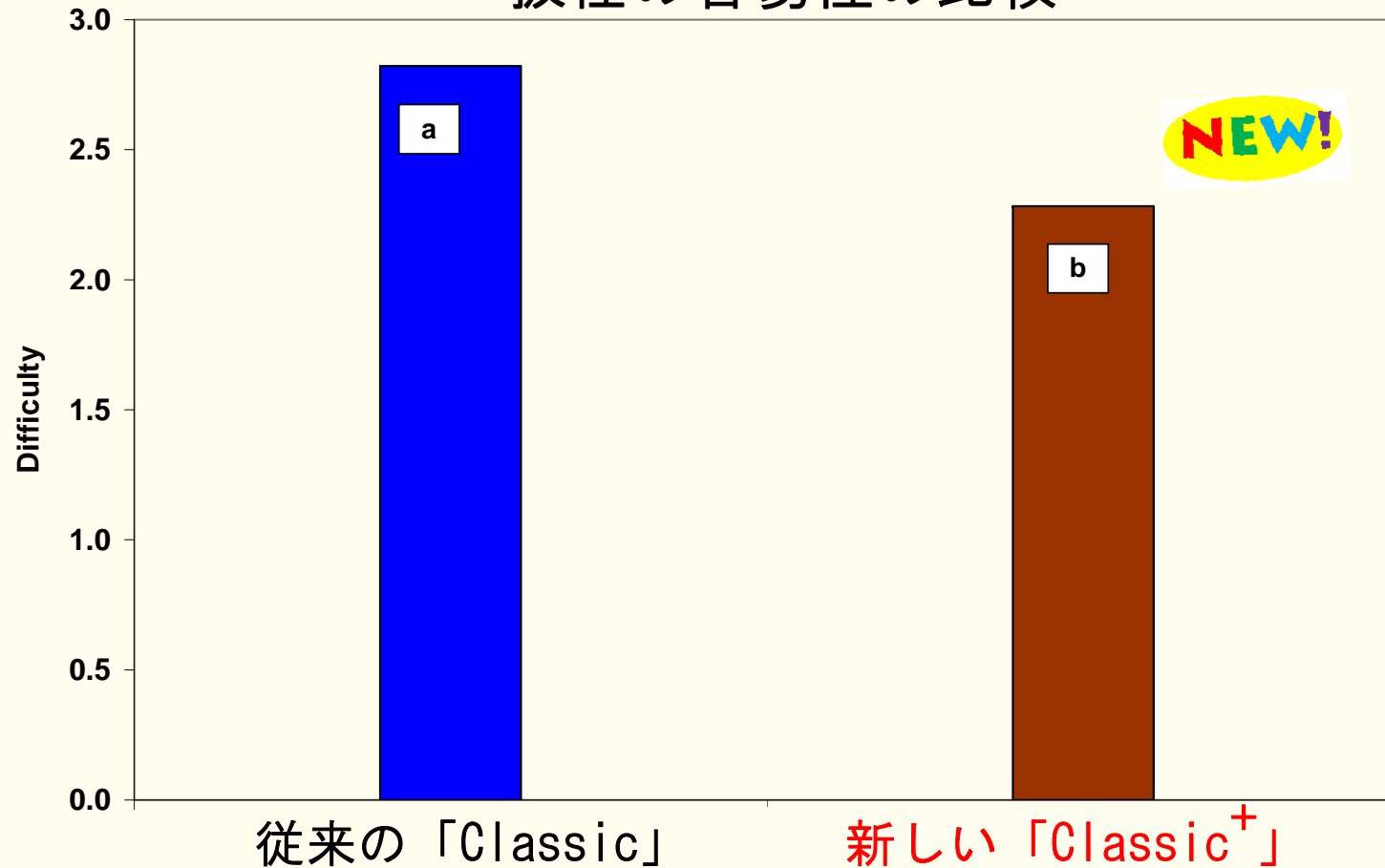
- 世界の7つのワイン地域、50以上のワイナリーで「ノマコルク Classic⁺」で評価テストを実施。
- 「ノマコルク Classic⁺」と従来の「ノマコルク Classic」、および他社のコルク・合成コルクとの比較評価を第三者機関で行った。



- 抜栓特性、および再栓の容易さについて「ノマコルク Classic⁺」は、従来の「ノマコルク Classic」、および他社のコルク・合成コルクと比較して優れている。
- 「ノマコルク Classic⁺」は、コルカー・ジョーに対する負荷の少なさ、機械摩耗に関してクラス最高の評価。
- 「ノマコルク Classic」から「ノマコルク Classic⁺」に変更する場合、充填ラインは変更を必要としない。
- フリーSO₂は従来の「ノマコルク Classic」より優れる。

Internal testing

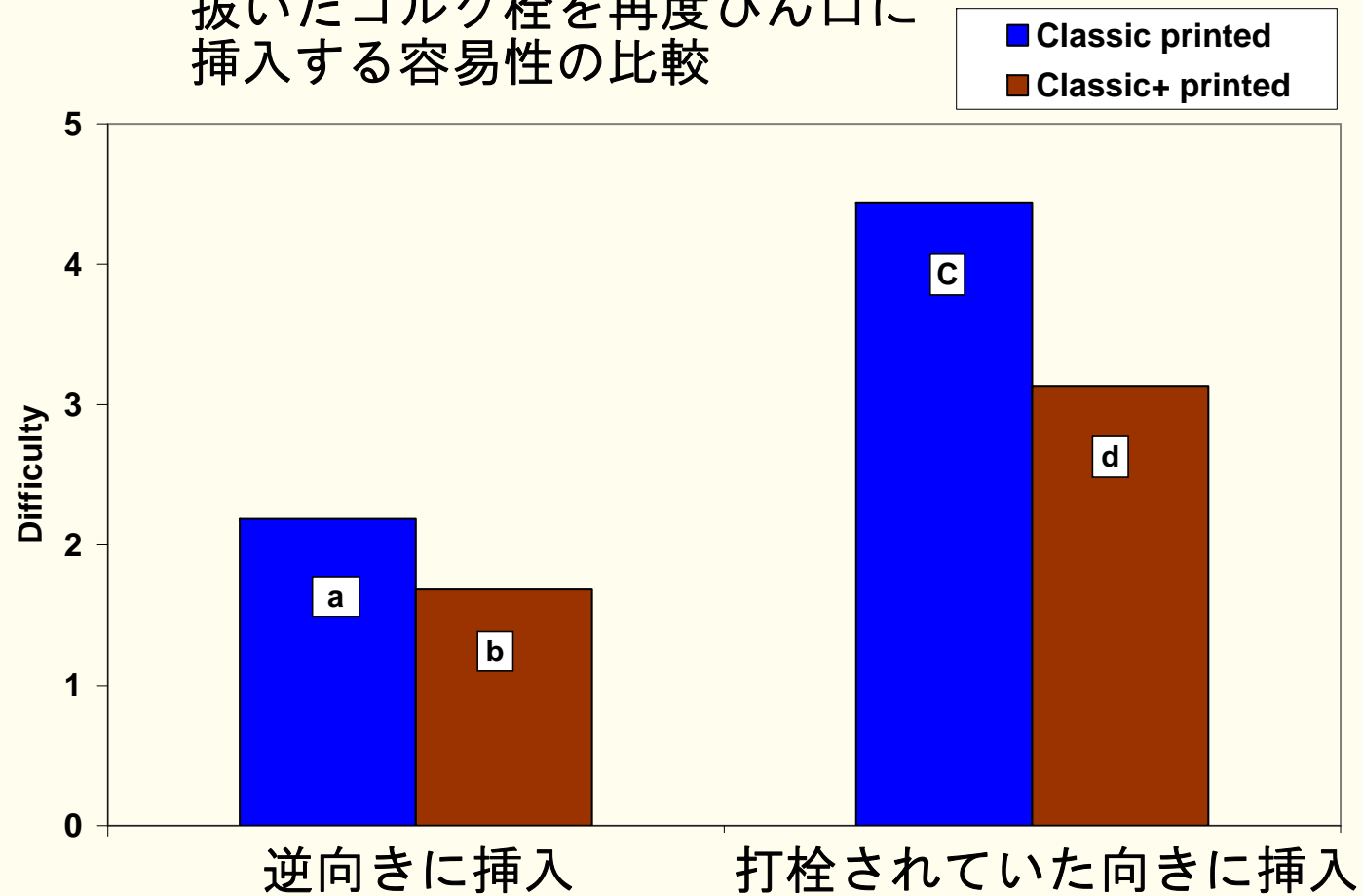
レバータイプのコルク栓抜きによる 抜栓の容易性の比較



縦軸は抜栓の難易度を1から5で示す。0は抜くのに抵抗を感じない。5は硬くて抜けない。

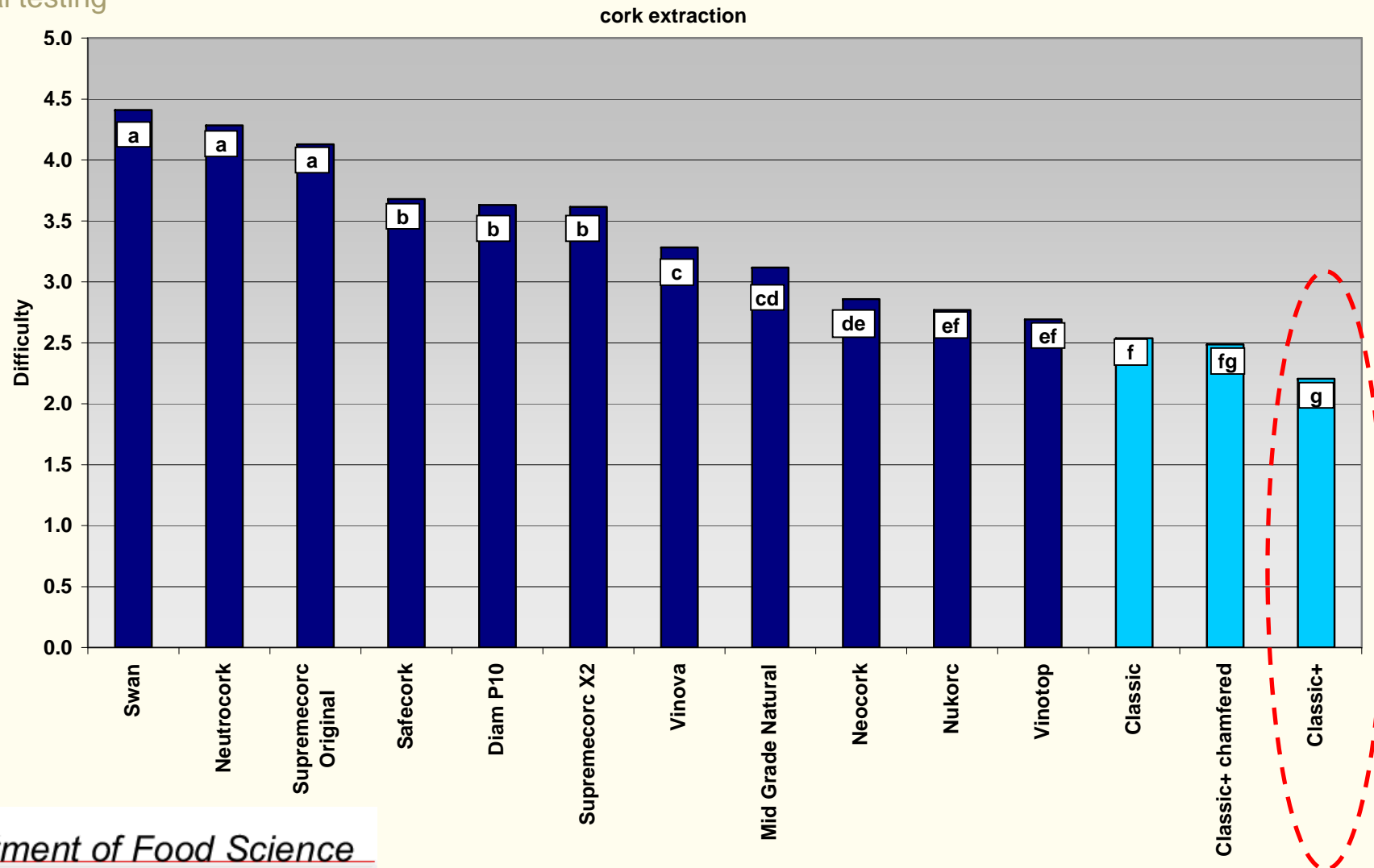
Internal testing

抜いたコルク栓を再度びん口に
挿入する容易性の比較

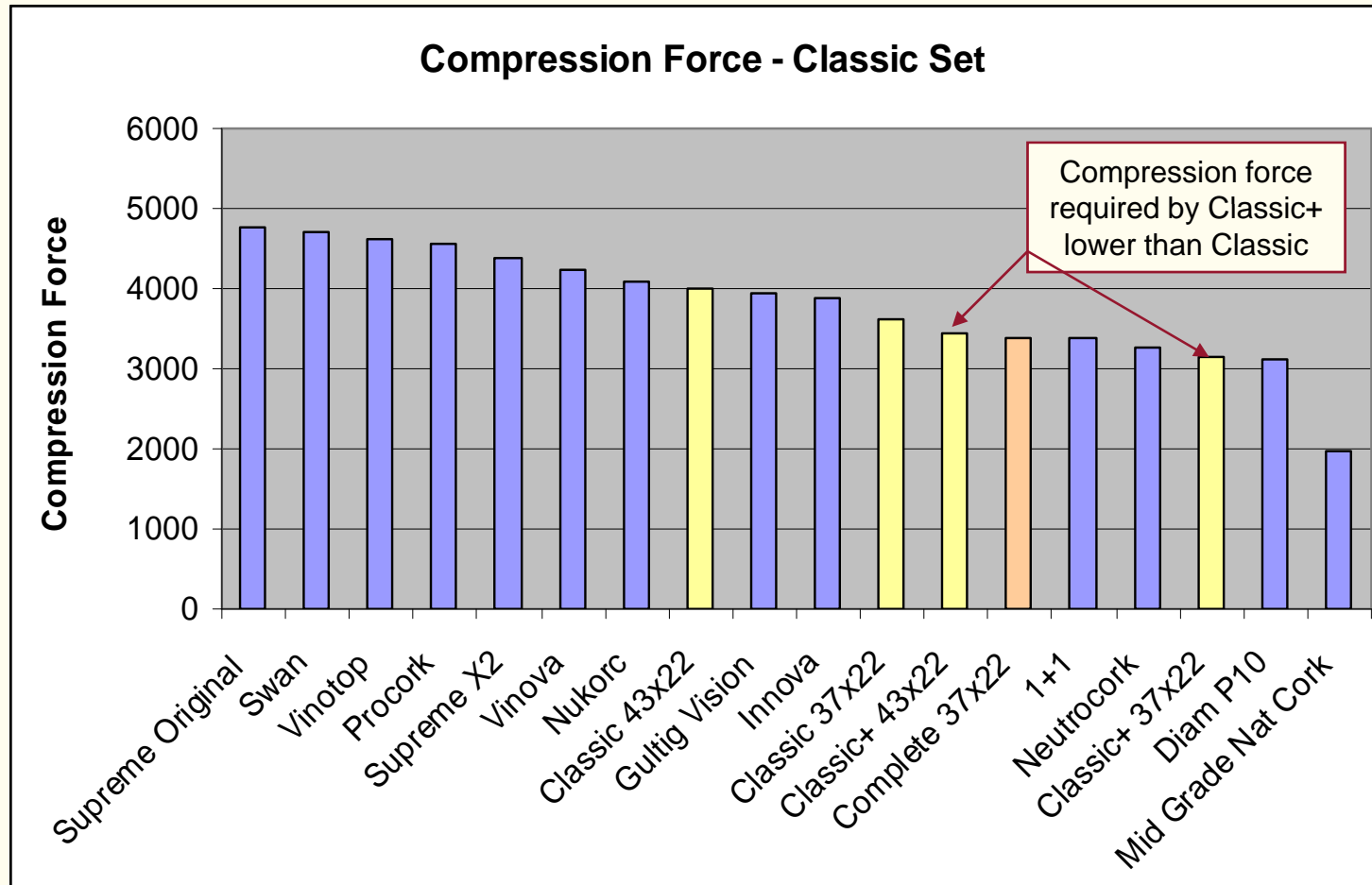


縦軸は再栓の難易度を1から5で示す。0は抜くのに簡単に抵抗なく挿入できる。5は挿入できない。

External testing



Classic+ requires less compression force at bottling



Classic+ requires less compression force to insert than all other synthetics, which reduces wear on corking jaws over time.



すべてのノマコルクは；

- ISO、HACCP、BRC-IOPの認証工場生産
- GMP に準拠した厳密な管理体制、工場内では材料は完全にリサイクル
- 食品に適用できる素材として全世界の基準をクリアした高品質の材料を使用
- 使用後も、LDPEとして100%リサイクル可能

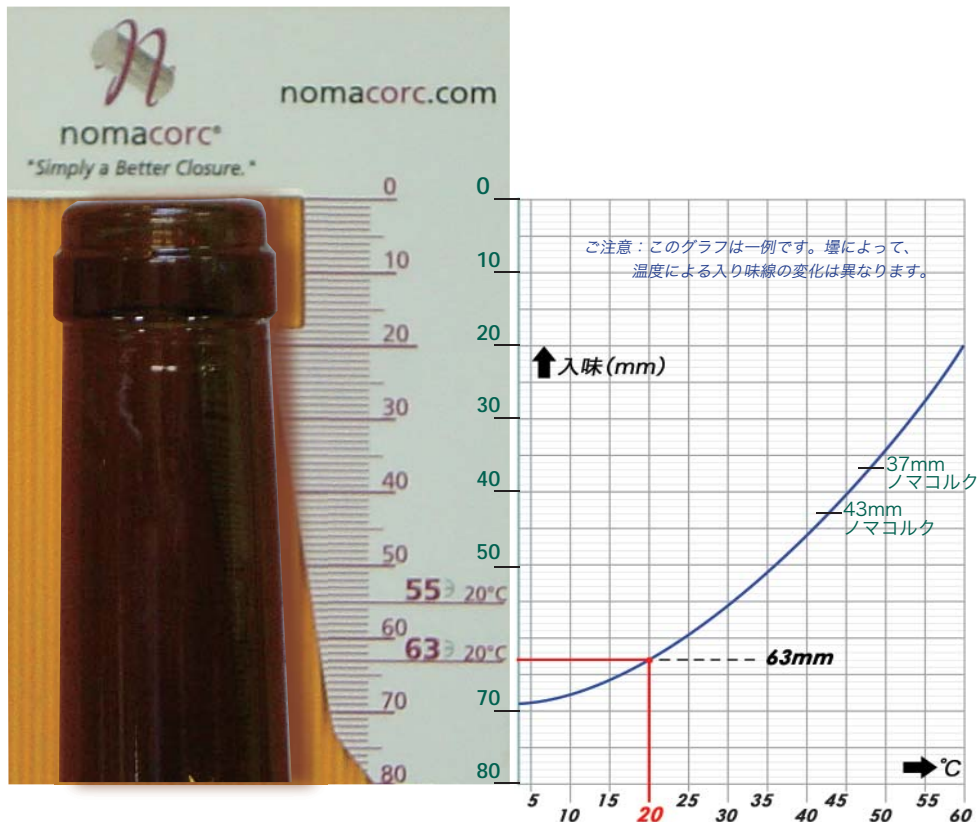
- ✓ 「ノマコルクClassic⁺（クラシック・プラス）」は、次世代のノマコルク。世界をリードするワイン栓のソリューションです。
- ✓ 従来の「ノマコルクClassic」に比べて酸素透過度を減らし、ワインの保存性を大きく改善。
- ✓ 「コルクを引き抜く」スタイルを守る。
- ✓ 「ノマコルクClassic⁺」は従来の「ノマコルクClassic」にくらべて環境フットプリントを大きく減らした。
- ✓ 「ノマコルクClassic⁺」は、コルカーの機械的性がよく、摩耗や機械トラブルを最小限にする。

※S02や酸素透過度に関してはさらに詳しい技術資料を準備しています。

コルク選択のテクニカルヒント:

「温度による入り味線の変化」

*ノマコルクだけでなくコルク栓一般に共通している事情です。



- 代表的な「ボルドー型ワイン壺」にアルコール度数 12% のワインを入れた場合の、「温度による入り味線の変化」を実測したグラフです。「ワイン壺」の入り味線には、55mm、63mm、70mm、75mm などがありますが、このグラフは「20°C で 63mm の入り味線」となるワインびんの場合を示しています。(55mm や 63mm は輸入壺に多く、70mm や 75mm は国産壺に多い。)
- グラフのとおり、「20°C で 63mm の入り味線」は「50°C に加温すると 35mm」にまで上昇します。これはコルク栓の長さ (43mm や 37mm) と干渉することになりますので、少なくとも長いコルクは推奨できません。(実際の上昇度合いは壺によって異なります。)
- 欧米ではワインは常温充填 (または、熱充填の場合でも 50°C 程度) がほとんどですが、日本では 60°C 以上で充填される場合も多いので、コルク栓の長さは実際にテストを行うなどして慎重にご決定ください。清酒などにご使用になる場合も同様です。
- お使いの壺の「規定の入り味線」をご確認ください。仮に常温充填でコルク栓の下に空間がある場合でも、その空間が小さければ空気が圧縮されてコルク栓が打栓後に浮き上がる原因となります。ノマコルク社の推奨は「コルク栓下に 20mm 空間があること」ですが、経験的に「最低でも 15mm は必要」です。
- コルク打栓機に「バキュームマウスピースがついているか」、「炭酸ガス吹き込みを行っているか (打栓後に液中に溶けて減圧に寄与)」などの機械条件によって異なります。さらに通常コルク栓は、壺口最上部から 2~3mm 低く打栓されることも考慮してください。
- よくあるトラブルは多い目に充填した場合です。規定の入り味線よりわずか数 mm 高いだけでも大きく影響しますのでご注意ください。
(text=t.k.)

●コルク栓、コルカー (打栓機) に関するご相談はご遠慮なくきた産業までご照会下さい。