

Avec CorkNova[®], AMORIM renforce la performance de sa gamme pour champagnes et effervescents

Les bouchons deux rondelles AMORIM pour champagnes et effervescents bénéficient depuis début 2020 du tout nouveau traitement CorkNova[®]. Grâce à cette nouvelle technologie, la gamme champagnes et effervescents d'AMORIM devient la plus sécurisée et la plus innovante du marché. Bonus non négligeable, elle permet de réduire son empreinte carbone sans coût additionnel.

CorkNova[®] élimine les déviations sensorielles

Le système CorkNova[®], dernière avancée technique issue des travaux de la cellule R&D et Innovation d'AMORIM, permet l'élimination des « off-flavors » potentiellement présents dans les disques de liège au contact du vin. Ce nouveau système de nettoyage et de purification des rondelles de liège est basé sur le principe de la technologie FBT ("fluidized bed treatment"). Le nettoyage est totalement naturel et n'utilise que la vapeur d'eau en jouant sur les paramètres de temps et de température. CorkNova[®] offre des résultats inégalés : les bouchons de champagne et effervescents deux rondelles sans TCA détectable.

Apporter une sécurité maximale aux professionnels

Franck Autard souligne la demande très forte des professionnels depuis le début de la phase de lancement de NDtech Effervescents en Septembre 2019 : « *notre gamme pour champagnes et effervescents a tenu toutes ses promesses. La progression des commandes de plus de 300 % en 2020, notamment sur les bouchons de tirage, valide une vraie reconnaissance de notre expertise sur le liège.* »



La gamme est adaptée aussi bien aux petits millésimes qu'aux grandes cuvées et elle bénéficie désormais du nouveau traitement CorkNova[®].

Suite >

AMORIM

AMORIM France (Champfleury)
Zone Activité Commerciale
51500 Champfleury

Tél. 03 2649 9932

Pour en savoir plus : www.amorimcork.com

Contact-presse :

Claire Contamine
Tel. 06 10 93 03 92

ccontamine@yahoo.fr

La neutralité apportée par les bouchons liège deux rondelles NDtech® est reconnue par tous les professionnels qui ont adopté cette nouvelle technologie. AMORIM apporte des garanties maximales aux champagnes et aux vins. Le travail du vigneron et de l'oenologue est respecté, ils peuvent exprimer leur savoir-faire et laisser le vin se révéler et vieillir en cave en toute sécurité.



Le liège aide à réduire son bilan carbone



Grâce au bilan carbone exceptionnel des bouchons de liège AMORIM (jusqu'à **-562 g de CO₂** pour un bouchon de champagne à deux rondelles de liège) et à la durée de vie des chênes-liège, qui peuvent vivre jusqu'à **250 ans**, le liège est le meilleur allié des professionnels qui souhaitent réduire significativement leur empreinte carbone.

Les entreprises ont un rôle essentiel à jouer pour limiter le réchauffement planétaire à 1,5°C et inverser la courbe du changement climatique.

Selon les experts scientifiques, pour atteindre ces objectifs (fixés par l'Accord de Paris) en 2050, les émissions de CO₂ devront être réduites de 50 % au cours de la prochaine décennie.

À propos du groupe AMORIM

Créé en 1870, le Groupe AMORIM est le premier producteur mondial de liège, présent dans plus de 100 pays à travers un réseau d'une trentaine de filiales. En France, AMORIM est implanté à Bordeaux, Reims et Cognac. AMORIM et ses filiales sont engagés dans un programme de protection des forêts de chênes-liège indigènes qui occupent une superficie estimée à plus de 2,2 millions d'hectares dans le bassin Ouest de la Méditerranée, principalement au Portugal, en Espagne, en France et en Italie.

AMORIM est fier de sa contribution à la gestion durable de cette forêt vitale dans l'équilibre naturel, qui joue un rôle fondamental dans la fixation du CO₂, la préservation de la biodiversité et la lutte contre la désertification.

AMORIM

AMORIM France (Champfleury)
Zone Activité Commerciale
51500 Champfleury

Tél. 03 2649 9932

Pour en savoir plus : www.amorimcork.com

Contact-presse :

Claire Contamine
Tel. 06 10 93 03 92

ccontamine@yahoo.fr