

DIE NEUE NOMACORC GREEN LINE.

CO₂ - NEUTRALE VERSCHLÜSSE FÜR LANGLEBIGE WEINE.



NOMACORC
GREEN LINE™

PERFORMANCE DESIGN SUSTAINABILITY

by  VINVENTIONS



DAS IST DIE NEUE NOMACORC GREEN LINE

Nomacorc Green Line ist eine neue „Kategorie“ sogenannter **PlantCorc™**-Verschlüsse, gefertigt aus erneuerbaren Rohstoffen auf der Basis von nachhaltig kultiviertem Zuckerrohr. Durch beständiges Streben nach Innovation, Nachhaltigkeit und kontinuierlicher Weiterentwicklung punkten **Nomacorc Green Line** Weinverschlüsse mit deutlichen Verbesserungen in Sachen **Leistung**, **Design** und **Nachhaltigkeit**.

Green Line Verschlüsse sind mit unserer patentierten und bewährten Koextrusionstechnologie gefertigt. Diese garantiert die gleichbleibende Qualität jeder Flasche und schließt Fehler durch Oxidation, Reduktion, TCA und andere Verunreinigungen aus. Die **natürliche Optik** und weiche Oberfläche gewährleistet eine problemlose Abfüllung und ermöglicht dem Kunden ein einfaches Öffnen und Verschließen.

Dank ihres Leitmotivs der Nachhaltigkeit ist die **Nomacorc Green Line** zu **100% CO₂ neutral**. Bei dieser Produktreihe wird eine proprietäre PlantCorc-Technologie eingesetzt, um die Schädigung der Umwelt durch Kohlenstoffemissionen zu verringern. Alle **Nomacorc Green Line** Verschlüsse werden nachweislich aus rein pflanzlichen Rohstoffen gefertigt. Unsere PlantCorcs™ werden in nachhaltigen Fertigungsprozessen unter Verwendung erneuerbarer Energien hergestellt und sind recycelfähig.

Reserva

Branchenführender Verschluss
für Premium-Weine

S.9

Select Green

Der weltweit erste
CO₂ neutral Verschluss
für Premium-Weine

S.10

Classic Green

Der hochwertige Nachfolger
unseres branchenführenden
„Classic“-Verschlusses für
Alltags- und Premium-Weine –
jetzt mit CO₂ Neutralität

S.11

Smart Green

Der Verschluss für Alltags- und
Einstiegsweine – jetzt mit
CO₂ Neutralität

S.12



CO₂ neutral



Hergestellt aus
pflanzlichen Polymeren
auf Zuckerrohrbasis



Verringert die
Auswirkungen
auf die Umwelt



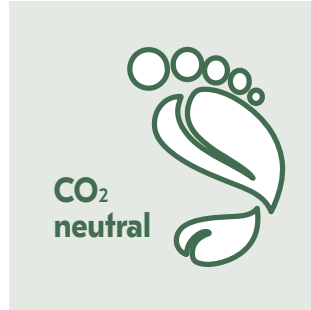
Recycelfähig

PLANTCORC™-TECHNOLOGIE UND ERNEUERBARE ROHMATERIALIEN

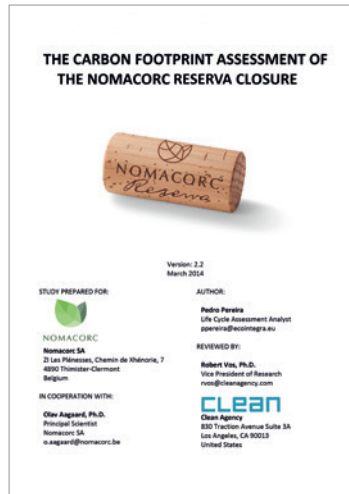
Mithilfe der PlantCorc™-Technologie entstand eine neue, **naturnahe Generation** leistungsstarker Weinverschlüsse. Aufbauend auf dem Erfolg des Nomacorc Sauerstoffmanagement-Forschungsprojekts verbindet diese neueste Innovation die **Nachhaltigkeit** von nachwachsenden pflanzlichen Rohstoffen mit der **Beständigkeit** und Berechenbarkeit der Koextrusionstechnologie.

Der 2013 präsentierte Nomacorc Select Bio, **der weltweit erste klimaneutrale Verschluss**, gab schließlich den Anstoß zur Entwicklung der **Nomacorc Green Line**.

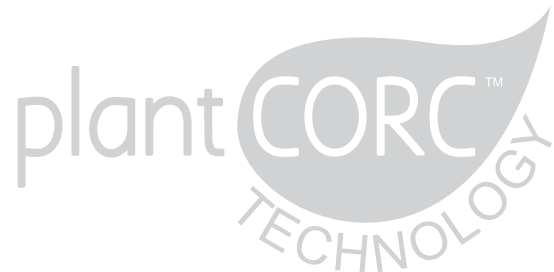
Die PlantCorc™-Technologie nutzt pflanzliche Rohmaterialien wie beispielsweise Zuckerrohr. Die pflanzenbasierten Inhaltsstoffe, die bei der Produktion der **Nomacorc Green Line** zum Einsatz kommen, werden ressourcenschonend kultiviert und geerntet, um weder Natur noch Nahrungsmittelversorgung zu beeinträchtigen.



ZERTIFIZIERUNGEN



AUSZEICHNUNGEN



LEISTUNG

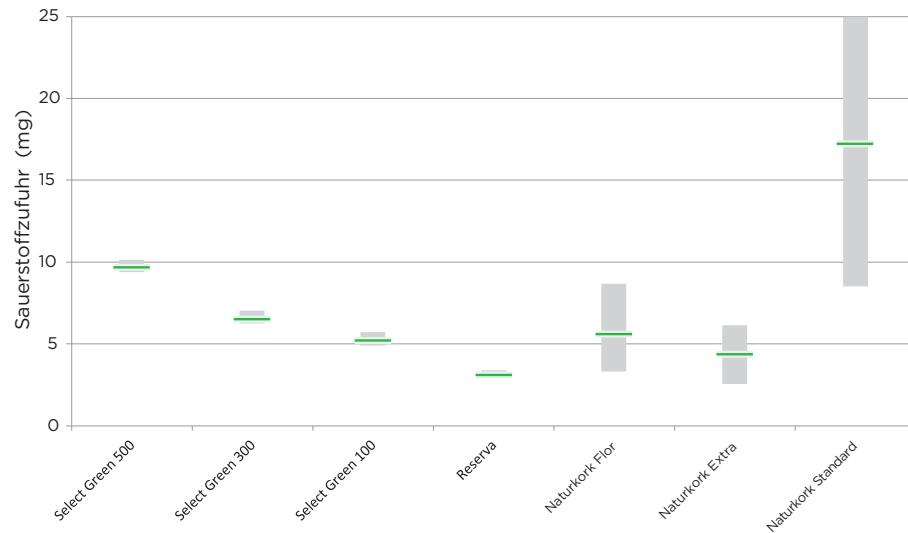
Die konsequente Kontrolle der Sauerstoffzufuhr nach der Abfüllung ist einer der wichtigsten Aspekte unserer **Nomacorc Green Line**. Wie wichtig dies ist, zeigen unsere langjährigen Studien, in denen wir in Zusammenarbeit mit führenden Forschungseinrichtungen und Winzern das **Sauerstoffmanagement** untersuchten.

Die Präzision der Koextrusionstechnologie macht nicht nur die Entwicklung von **Weinverschlüssen** für alle Qualitätsstufen und Ansprüche möglich. Sie bewahrt dem Verbraucher auch das sinnliche Erlebnis des Entkorkens.

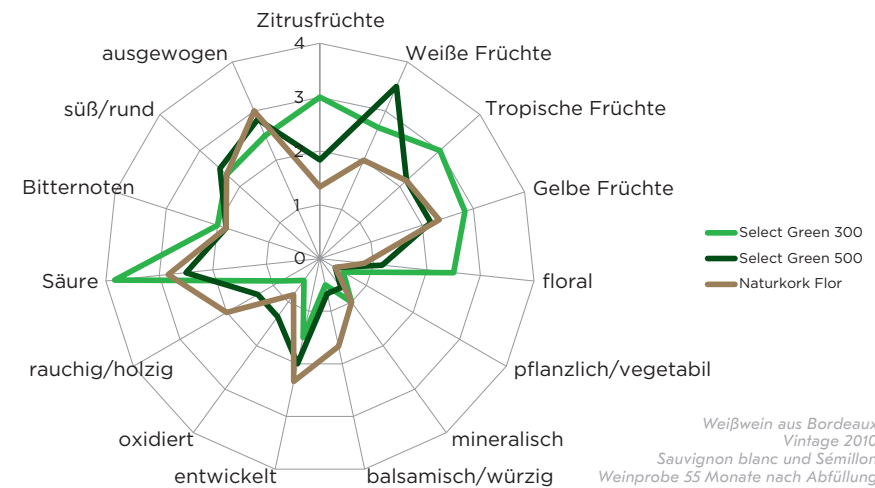
Nomacorc Green Line Verschlüsse bieten die bewährte Nomacorc-Qualität:

- TCA und migrationsfrei
- Leichtes und einfaches Entkorken und Wiederverschließen ohne Bruchstellen oder Brösel
- Zuverlässige Performance bei der Abfüllung
- Saubere, sichere und konforme Produktzusammensetzung

SAUERSTOFFZUFUHR NACH 5 JAHREN



ÖNOLOGISCHE LEISTUNG VON SELECT GREEN



DESIGN

Mit der **Green Line** haben wir das **Look-and-Feel** der Nomacorc-Verschlüsse nochmals verbessert.

HOCHWERTIGES
NATÜRLICHES AUSSEHEN

WEICHE HAPTİK

HOCHWERTIGE, DEM NATURKORK
NACHEMPFUNDENE SPIEGEL



plantCORC
TECHNOLOGY

NACHHALTIGKEIT

Nachhaltigkeit war von Beginn an wichtig für unsere Gründer, Aktionäre, Partner und Kunden.

Nomacorcs Nachhaltigkeits-Streben zeigt sich in kontinuierlichen Verbesserungen über alle Geschäftsbereiche hinweg:

- die Entwicklung neuer Produkte
- Prozesse mit geringeren Umwelteinflüssen
- die Nutzung erneuerbarer Energien in unseren schlanken Fertigungsprozessen

Nomacor Green Line Produkte werden nach einem patentierten Verfahren hergestellt und bestehen aus pflanzlichen Zuckerrohr-Polymeren, die zu 100% aus erneuerbarem Rohmaterial stammen.

Dies hilft, CO₂ aus der Atmosphäre aufzunehmen.

Darüber hinaus werden die Zuckerrohrpflanzen in sozialverträglicher Weise angebaut, die sich nicht auf die lokale Nahrungsmittelversorgung auswirkt.

Um unsere Bilanz noch weiter zu verbessern, werden alle Produkte der Nomacor Green Line ab 2020 eine OK Biobasierte Bewertung mit 3 Sternen und einen negativen CO₂ Fußabdruck aufweisen.



Produkt	Verschluslänge	Aktualisierte CO ₂ Bilanz*	OK Biobasierte Bewertung**
<i>Reserva</i>	47 mm	-2,6	★★★ zwischen 60% bis 80% Biobased
<i>Select Green</i>	44 mm	-2,3	
<i>Classic Green</i>	43 mm	-2,0	★★★ zwischen 60% bis 80% Biobased
<i>Smart Green</i>	42 mm	-1,9	
<i>Naturkorken</i>		8	-
<i>Mikro-Agglos</i>		21	-
<i>Schraubverschlüsse</i>		52	-

* Die Werte basieren auf einer Analyse des gesamten Lebenszyklus („Cradle-to-Grave“-Prinzip) mit Unterstellung einer vollständigen Verbrennung mit Energierückgewinnung bei Entsorgung und unter Ausschluss der Nutzungsphase des Verschlusses.

** Prozent nachhaltiger Rohmaterialien (% biobased): <http://www.okcompost.be/en/recognising-ok-environment-logos/ok-biobased/>



RESERVA

GREEN-LINE-LÖSUNG FÜR PREMIUM-WEINE

Reserva besitzt die Eigenschaften der Nomacorc PlantCorc™-Technologie und verwendet eine hochauflösende Dekorationstechnik. Dies liefert beste Ergebnisse, Design und Nachhaltigkeit für Premiumweine, die auf lange Flaschenlagerung hin ausgelegt sind.

- Niedrige Sauerstoffzufuhr, ideal für hochwertige Rotweine, aber auch für leichte und frische Weine
- TCA-frei – kein Korkton
- Natürliches Erscheinungsbild dank Wachstumslinien und natürlichen Unvollkommenheiten
- Die weiche Haptik macht den Verschluss griffiger und angenehmer im Handling
- Besteht aus nachwachsenden, pflanzlichen Polymeren
- Recyclingfähig



	<i>Reserva</i>	<i>Reserva 300</i>	<i>Reserva 500</i>
Sauerstoff-Zufuhr pro Flasche	0,3 mg O ₂ nach 3 Monaten 0,4 mg O ₂ nach 6 Monaten 0,7 mg O ₂ nach 12 Monaten 0,6 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr	1,6 mg O ₂ nach 3 Monaten 2,1 mg O ₂ nach 6 Monaten 2,8 mg O ₂ nach 12 Monaten 1,1 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr	1,8 mg O ₂ nach 3 Monaten 2,3 mg O ₂ nach 6 Monaten 3,1 mg O ₂ nach 12 Monaten 1,7 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr
Biobasierte Bewertung*	★★★ zwischen 60% bis 80% Biobased	★★★ zwischen 60% bis 80% Biobased	★★★ zwischen 60% bis 80% Biobased
CO₂ Bilanz	-2,6 g CO ₂ eq pro Verschluss	-2,6 g CO ₂ eq pro Verschluss	-2,6 g CO ₂ eq pro Verschluss
Hochwertige Endverarbeitung	Ja	Ja	Ja
Individueller Kundenaufdruck	Ja	Ja	Ja
Durchmesser	24 mm	24 mm	24 mm
Längen	44 mm 47 mm 52 mm	44 mm 47 mm	44 mm 47 mm



* Prozent nachhaltiger Rohmaterialien (% biobased): <http://www.okcompost.be/en/recognising-ok-environment-logos/ok-biobased/>

SELECT GREEN

GREEN-LINE-LÖSUNG FÜR PREMIUM-STILLWEINE

Select Green nutzt die von Nomacorc geschützte PlantCorc™-Technologie zur Produktion eines umweltfreundlichen Verschlusses, der durch seine hervorragende Leistung und Sauerstoffkontrolle überzeugt.

- Niedrige Sauerstoffzufuhr, ideal für Premiumweine
- Damit sich der Wein in der Flasche wie gewünscht entwickeln kann, ist dieser Verschluss in drei verschiedenen, die Sauerstoffzufuhr unterschiedlich regulierenden Versionen erhältlich.
- Die unverwechselbare Holzmaserung eines Naturkorkens
- Soft-Touch-Oberfläche für eine optimale Performance bei der Abfüllung und die Haptik eines Naturkorkens
- Der weltweit erste klimaneutrale Weinverschluss
- Besteht aus nachwachsenden, pflanzlichen Polymeren
- Recyclingfähig



	Select Green 60	Select Green 100	Select Green 300	Select Green 500
Sauerstoff-Zufuhr pro Flasche	0,3 mg O ₂ nach 3 Monaten 0,4 mg O ₂ nach 6 Monaten 0,7 mg O ₂ nach 12 Monaten 0,6 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr	0,4 mg O ₂ nach 3 Monaten 0,7 mg O ₂ nach 6 Monaten 1,2 mg O ₂ nach 12 Monaten 1,1 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr	1,6 mg O ₂ nach 3 Monaten 2,1 mg O ₂ nach 6 Monaten 2,8 mg O ₂ nach 12 Monaten 1,1 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr	1,8 mg O ₂ nach 3 Monaten 2,3 mg O ₂ nach 6 Monaten 3,1 mg O ₂ nach 12 Monaten 1,7 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr
Biobasierte Bewertung*	★★★ zwischen 60% bis 80% Biobased	★★★ zwischen 60% bis 80% Biobased	★★★ zwischen 60% bis 80% Biobased	★★★ zwischen 60% bis 80% Biobased
CO₂ Bilanz	-2,3 g CO ₂ eq pro Verschluss	-2,3 g CO ₂ eq pro Verschluss	-2,3 g CO ₂ eq pro Verschluss	-2,3 g CO ₂ eq pro Verschluss
Hochwertige Endverarbeitung	Geprägt	Geprägt	Geprägt	Geprägt
Individueller Kundenaufdruck	Ja	Ja	Ja	Ja
Durchmesser	24 mm	24 mm	24 mm	23,5 mm
Längen	44 mm 47 mm	38 mm 44 mm 47 mm	38 mm 44 mm 47 mm	38 mm 44 mm 47 mm



* Prozent nachhaltiger Rohmaterialien (% biobased): <http://www.okcompost.be/en/recognising-ok-environment-logos/ok-biobased/>

CLASSIC GREEN

GREEN LINE LÖSUNG FÜR ALLTAGS- UND PREMIUM-STILLWEINE – JETZT MIT CO₂ NEUTRALITÄT

Classic Green ist die nächste Generation der weltweit führenden Weinverschlüsse der Nomacorc Classic⁺-Linie. Dank der verwendeten PlantCorc™-Technologie, die auf erneuerbaren pflanzlichen Polymeren aus Zuckerrohr basiert, ist Classic Green gegenüber dem Vorläufer nachhaltiger und verfügt über verbesserte Merkmale. Gleichzeitig aber gewährleistet Classic Green die Zuverlässigkeit und Beständigkeit, die mehr als 5000 Weingüter bereits vom Classic⁺ her kennen und der sie vertrauen.

- Niedrigere Sauerstoffzufuhr im Vergleich zum Classic⁺
- TCA-frei – kein Korkton
- Hochwertige, dem Naturkork nachempfundene Spiegel und Prägung
- Gerändelt
- Der Verschluss ist griffiger und besitzt eine ansprechendere, weichere Haptik.
- Hergestellt aus nachwachsenden, pflanzlichen Polymeren
- Recyclingfähig



	<i>Classic Green</i>
Sauerstoff-Zufuhr pro Flasche	1,8 mg O ₂ nach 3 Monaten 2,3 mg O ₂ nach 6 Monaten 3,1 mg O ₂ nach 12 Monaten 1,7 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr
Biobasierte Bewertung*	★ ★ ★ zwischen 60% bis 80% Biobased
CO₂ Bilanz	-2,0 g CO ₂ ,eq pro Verschluss
Hochwertige Endverarbeitung	Geprägt
Individueller Kundenaufdruck	Ja
Durchmesser	23 mm
Längen	37 mm 43 mm



* Prozent nachhaltiger Rohmaterialien (% biobased): <http://www.okcompost.be/en/recognising-ok-environment-logos/ok-biobased/>

SMART GREEN

GREEN LINE LÖSUNG FÜR ALLTAGS- UND EINSTIEGS-WEINE – JETZT MIT CO₂ NEUTRALITÄT

Smart Green ist die Nachfolge-Generation der bewährten, weltweit von Abfüllern und Händlern zum Schutz von Millionen von Weinen verwendeten Nomacorc Smart⁺-Linie. Durch die Verwendung der PlantCorcTM-Technologie, bei der aus Zuckerrohr gewonnene, pflanzliche Polymere zum Einsatz kommen, ist Smart Green nicht nur nachhaltiger, sondern bringt auch eine bessere Haptik und ein ansprechenderes Aussehen mit ins Spiel.

- Niedrigere Sauerstoffzufuhr
- TCA-frei – kein Korkton
- Hochwertige, dem Naturkork nachempfundene Spiegel und Prägung
- Der Verschluss ist griffiger und besitzt eine ansprechendere, weichere Haptik.
- Besteht aus nachwachsenden, pflanzlichen Polymeren
- Hergestellt mit 100 % erneuerbarer Energie und wiederverwertetem Kühlwasser
- Deutlich geringere Ausfallquote durch Kork- und andere sensorische Fehler senkt das wirtschaftliche Risiko und schont die Umwelt.
- Recyclingfähig



	Smart Green
Sauerstoff-Zufuhr pro Flasche	1,8 mg O ₂ nach 3 Monaten 2,3 mg O ₂ nach 6 Monaten 3,3 mg O ₂ nach 12 Monaten 2 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr
Biobasierte Bewertung*	★★★ zwischen 60% bis 80% Biobased
CO₂ Bilanz	-1,9 g CO ₂ eq pro Verschluss
Hochwertige Endverarbeitung	Geprägt
Individueller Kundenaufdruck	Ja
Durchmesser	23 mm
Längen	36 mm 42 mm



* Prozent nachhaltiger Rohmaterialien (% biobased): <http://www.okcompost.be/en/recognising-ok-environment-logos/ok-biobased/>



REFERENZEN

“

Wir suchten nach Gleichmäßigkeit und absoluter Transparenz – und das in vertrauter Aufmachung. Die Tatsache, dass wir auch den Sauerstoffeintrag auswählen können, ist ein wirklich tolles Extra.

*Steve Matthiasson
Matthiasson*

„Auch Nachhaltigkeit ist unverzichtbar. Nomacorc Plantcorks gewinnen diese Dreierwette!“

“

Der Schwerpunkt des Vino Libero Projektes ist es, Nachhaltigkeit in die Weinberge und in den Keller zu bringen. Deshalb verwenden wir jetzt Nomacorc Select Green für unsere Verschlüsse.“

*Vino Libero
Chiara Destefanis*

„Die Nomacorc Green Line passt zur Philosophie von Vino Libero. Und sie hilft uns, einige technische Probleme zu lösen.“

Die Verwendung von nachhaltigen Verpackungen hat uns darüber hinaus geholfen, eine neue Zielgruppe zu erreichen: diejenigen, denen unsere Umwelt am Herzen liegt.“

“

Der Vorteil mit Nomacorc-Stopfen ist die Vorhersehbarkeit: Man weiß, was man abgefüllt hat, man weiß aber auch, wie diese Flasche sich entwickeln wird.

*Marion Leroux
Domaine Les Pierrettes*

„Früher verwendeten wir für all unsere Cuvée-Weine Naturkorken. Es gab oft Probleme mit Geschmacksveränderungen, Korkgeschmack und Undichtigkeit - vor allem in den letzten Jahren. Aufgrund dessen haben wir mit der Green Line von Nomacorc einen Versuch durchgeführt. Der Unterschied war mehr als deutlich! Der Wein behielt in der Flasche seine Frische, was beim Naturkorken nicht der Fall war.“



MAßE UND EIGENSCHAFTEN

OK BIOBASIERTE BEWERTUNG ★★★ zwischen 60% bis 80% Biobased**						
	Sauerstoff-Zufuhr pro Flasche	Aktualisierte CO ₂ Bilanz*	Hochwertige Endverarbeitung	Individueller Kundenaufdruck	Durchmesser	Längen
<i>Reserva</i>	0,3 mg O ₂ nach 3 Monaten 0,4 mg O ₂ nach 6 Monaten 0,7 mg O ₂ nach 12 Monaten 0,6 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr	-2,6 g CO ₂ eq pro Verschluss	Ja	Ja	24 mm	44 mm 47 mm 52 mm
<i>Reserva 300</i>	1,6 mg O ₂ nach 3 Monaten 2,1 mg O ₂ nach 6 Monaten 2,8 mg O ₂ nach 12 Monaten 1,1 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr	-2,6 g CO ₂ eq pro Verschluss	Ja	Ja	24 mm	44 mm 47 mm
<i>Reserva 500</i>	1,8 mg O ₂ nach 3 Monaten 2,3 mg O ₂ nach 6 Monaten 3,1 mg O ₂ nach 12 Monaten 1,7 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr	-2,6 g CO ₂ eq pro Verschluss	Ja	Ja	24 mm	44 mm 47 mm
<i>Select Green 60</i>	0,3 mg O ₂ nach 3 Monaten 0,4 mg O ₂ nach 6 Monaten 0,7 mg O ₂ nach 12 Monaten 0,6 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr	-2,3 g CO ₂ eq pro Verschluss	Ja	Ja	24 mm	44 mm 47 mm
<i>Select Green 100</i>	0,4 mg O ₂ nach 3 Monaten 0,7 mg O ₂ nach 6 Monaten 1,2 mg O ₂ nach 12 Monaten 1,4 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr	-2,3 g CO ₂ eq pro Verschluss	Ja	Ja	24 mm	38 mm 44 mm 47 mm
<i>Select Green 300</i>	1,6 mg O ₂ nach 3 Monaten 2,1 mg O ₂ nach 6 Monaten 2,8 mg O ₂ nach 12 Monaten 1,1 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr	-2,3 g CO ₂ eq pro Verschluss	Ja	Ja	24 mm	38 mm 44 mm 47 mm
<i>Select Green 500</i>	1,8 mg O ₂ nach 3 Monaten 2,3 mg O ₂ nach 6 Monaten 3,1 mg O ₂ nach 12 Monaten 1,7 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr	-2,3 g CO ₂ eq pro Verschluss	Ja	Ja	24 mm	38 mm 44 mm 47 mm
<i>Classic Green</i>	1,8 mg of O ₂ After 3 Months 2,3 mg of O ₂ After 6 Months 3,1 mg of O ₂ After 12 Months 1,7 mg of O ₂ per Year, After first Yr	-2,0 g CO ₂ eq pro Verschluss	Ja	Ja	23 mm	37 mm 43 mm
<i>Smart Green</i>	1,8 mg O ₂ nach 3 Monaten 2,3 mg O ₂ nach 6 Monaten 3,3 mg O ₂ nach 12 Monaten 2 mg O ₂ pro Jahr, nach dem ersten Jahr	-1,9 g CO ₂ eq pro Verschluss	Ja	Ja	23 mm	36 mm 42 mm

* Die Werte basieren auf einer Analyse des gesamten Lebenszyklus („Cradle-to-Grave“-Prinzip) mit Unterstellung einer vollständigen Verbrennung mit Energierückgewinnung bei Entsorgung und unter Ausschluss der Nutzungsphase des Verschlusses.

** Prozent nachhaltiger Rohmaterialien (% biobased): <http://www.okcompost.be/en/recognising-ok-environment-logos/ok-biobased/>

WELTWEITE NIEDERLASSUNGEN UND REGIONALE VERTRIEBSBÜROS

Europa

Deutschland

Vinventions Deutschland GmbH

Industriestraße 5-7
D-67136 Fußgönheim
+49 6237 40000
info-de@vinventions.com

Belgien

Vinventions SA

ZI Les Plénesses | Chemin de Xhénorie, 7
4890 Thimister-Clermont
+32 87 63 88 20
info-be@vinventions.com

Italien

Vinventions SA Sede Secondaria Italia

via Luigi Dalla Via 3/b
Centro Direzionale Summano
Torre A
36015 Schio (VI)
+39 0445 57 59 88
info-it@vinventions.com

Spanien

Vinventions

+34 637 514 284
info-es@vinventions.com

Frankreich

Vinventions France SAS

ZI Mas de la Garrigue Sud | Rue Pierre Magnol
66600 Rivesaltes
+33 4 68 08 52 62
info-fr@vinventions.com

Vinventions France SAS

Nîmes
Center of Certification
Avenue Yves Cazeaux, 7
30230 Rodilhan
nimescenter@vinventions.com

Syntek Bouchage SAS

ZI Mas de la Garrigue Sud | Rue Pierre Magnol
66600 Rivesaltes
+33 4 68 84 89 80
info-fr@vinventions.com

Osteuropa

Eastern Europe Office

+36 70 430 7116
info-hu@vinventions.com

Nordamerika

USA

Vinventions USA, LLC

400 Vintage Park Drive
Zebulon, NC 27597
+1 919 460 2200
info-us@vinventions.com

Südamerika

Argentinien

Vinventions Argentina SRL

Produktionsstätte
Av. Gral. Mosconi 2986
Rawson, San Juan, CP 5425
+54 264 4282329

Verkaufsbüros

NovaMarket, office 8
Rondeau and Adolfo Calle
Guaymallén, Mendoza, CP 5521
+54 261 4232861
info-ar@vinventions.com

Afrika

Südafrika

Vinventions South Africa (PTY) Ltd

Meent Street – Industrial Park,
Wellington 7655
+27 21 873 0091
info-za@vinventions.com

Asien- Pazifik

China

Vinventions China Co., Ltd.

17 Wuhan Road, Yantai
Development Zone
Shandong 264006
+86 535 216 9866
info-cn@vinventions.com



NOMACORC
GREEN LINE™