

helix

—

Un twist
inattendu

—

helixconcept.com




AMORIM





—

Nature
Design
Convivialité

Le vin, le liège et le verre...
ces trois produits dérivés de la nature
ont développé une relation privilégiée au
cours des siècles. Ensemble, ils offrent
aux consommateurs un des plus grands
plaisirs de la vie - l'ouverture et la
dégustation d'une bouteille de vin.

Deux sociétés leaders dans le packaging
du vin, Amorim et O-I, se sont associées,
pour lancer une innovation autour de cette
alliance traditionnelle. Fruit de ce partenariat,
Helix, allie à la perfection la bouteille en
verre avec pas de vis interne et le bouchon
de liège ergonomique.

Gage de qualité, cette solution préserve
parfaitement les arômes, tout en respectant
l'environnement.



Dans l'esprit de nombreux consommateurs, le rituel du débouchage d'une bouteille, ainsi que son "pop" caractéristique sont associés au plaisir de la dégustation et marquent le début de la découverte des arômes et saveurs du vin. Les 12 milliards de bouchons utilisés chaque année ne peuvent qu'étayer ce constat.

Désormais, grâce à la conception du bouchon en liège qui s'adapte parfaitement aux filets du goulot de la bouteille, Helix permet au bouchon d'être retiré et réinséré sans tire-bouchon, tout en gardant le "pop" au moment du débouchage.

Pour ouvrir la bouteille, il suffit tout simplement de tenir la tête du bouchon, puis de le tourner. Helix permet de conserver le vin en bouteille jusqu'à deux ans.

Les tests réalisés sur une période de 26 mois par Amorim et O-I ont révélé une parfaite conservation. Aucune altération des arômes et couleurs du vin stocké n'a été constatée avec Helix.

Les taux de SO₂ libre et total se sont avérés conformes aux normes en vigueur dans le secteur viticole. Ce concept a également fait l'objet d'un test de vieillissement accéléré, qui a permis de mettre à nouveau en avant ses excellentes performances (voir texte encadré).

TEST DE VIEILLISSEMENT ACCÉLÉRÉ

Des bouteilles avec bouchons Helix, remplies de vin blanc et disposées à l'horizontale, ont été soumises à une température de 35°C durant 30 jours.

Ce test a révélé d'excellentes performances d'Helix au niveau de:

- l'étanchéité
- la migration du vin
- l'absorption du bouchon
- l'extraction manuelle du bouchon
- la réinsertion manuelle du bouchon

(Test réalisé par Amorim et O-I, 2012)



L'avancée technologique d'une alliance traditionnelle

Première vraie innovation dans le packaging du vin du 21^{ème} siècle, Helix ouvre de nouvelles perspectives aux viticulteurs.

De nombreuses études démontrent que les consommateurs du monde entier préconisent le liège pour leurs vins: 94 % des consommateurs américains (Tragon, 2012), 90 % des Français (Ipsos, 2010) et 86 % des Espagnols (Projet Cork, 2012) considèrent que le liège est plus performant que d'autres solutions de bouchonnage. C'est également le cas de 85 % des Italiens, dont 88 % affirment ressentir un réel plaisir à ouvrir une bouteille de vin et à sentir le bouchon (étude Demoskopoea, 2011).

De même, 82 % des Européens amateurs de vin affichent une nette préférence pour le verre (étude de la FEVE sur les emballages et préférences des consommateurs en Europe, 2010). Ils le considèrent comme un matériau optimal pour la conservation des arômes et la protection de l'environnement.

En avril 2011, une étude menée par O-I auprès de consommateurs américains a révélé que ceux-ci souhaitent acheter davantage de produits en verre: près de 94 % d'Américains affirment que s'ils avaient le choix, ils opteraient pour le verre.

Dans le cadre du développement d'Helix, Amorim et O-I ont réalisé une étude auprès de consommateurs en France, au Royaume-Uni, aux États-Unis et en Chine pour connaître leurs avis sur les attributs du packaging du vin. Qualifiée de solution "intelligente", "esthétique", "conviviale", "intéressante" et "surprenante", Helix a conquis la majorité des participants dans tous les marchés.

Ciblant une large part de la consommation, Helix est un concept compétitif. Ne nécessitant qu'un léger ajustement de la ligne d'embouteillage pour adapter l'orientation du bouchon, cette solution peut être mise en œuvre rapidement et à faibles coûts.

Le liège et le verre : l'alliance parfaite pour le vin...

La combinaison du liège et du verre, née il y a 300 ans, fait partie intégrante de l'histoire de tous les grands vins. On l'associe aujourd'hui aux vins de qualité et, grâce à ses propriétés optimales, c'est la solution préférée des consommateurs. Ces deux matières se distinguent par de nombreuses qualités qui en font la solution idéale pour la conservation du vin.

Issu de l'écorce du chêne-liège, le liège est léger, compressible et compte près de 800 millions de cellules par bouchon. Sa structure unique lui permet de s'adapter naturellement à la forme du goulot, protégeant le contenu, une propriété essentielle pour l'épanouissement du vin et de son caractère.

Le verre, quant à lui, est incroyablement simple et pur, composé principalement de trois matériaux naturels (le sable, le calcaire et le carbonate de sodium) et de verre recyclé. Non poreux et inerte, il préserve les saveurs et arômes subtils du vin pendant de longues années. Le verre a une capacité de conservation naturelle et n'exige aucun revêtement interne. Ainsi, le risque d'une réaction entre l'emballage et ses contenus est nul.

"LE MEILLEUR DES DEUX MONDES"

Selon une étude, les consommateurs de vin en France, au Royaume-Uni, en Chine et aux États-Unis ont largement adopté Helix, justifiant leur choix par les qualités suivantes:

- associe la qualité du liège traditionnel au caractère pratique de l'ouverture facile
- ouverture ludique ("twist and pop")
- innovante, unique et moderne
- performante et élégante
- fermeture facile
- fonctionnement similaire à un bouchon traditionnel
- durable

Les consommateurs se sont montrés très enthousiastes, tant sur des marchés traditionnels (ex. France) que sur des marchés en pleine croissance (ex. USA, Royaume Uni et Chine) dans le domaine du vin.

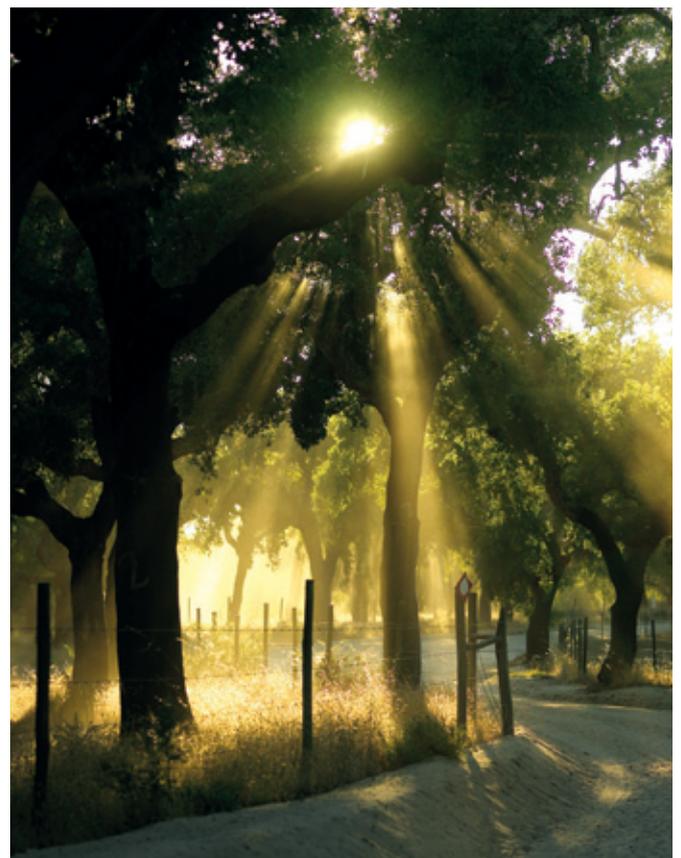
(Étude Ipsos, 2010)

...idéale pour l'environnement

Le verre et le liège font partie des emballages les plus respectueux de notre environnement. Le verre, recyclable à 100 % et à l'infini sans perte de qualité, réduit la consommation d'énergie et de matières premières. En effet, pour chaque tranche de 10 % de verre recyclé utilisé à la production, les émissions de carbone sont réduites d'environ 5 % et la consommation d'énergie de 3 %.

Le liège a un impact très positif sur l'environnement : biodégradable et recyclable, il est renouvelable à 100 % et récolté manuellement sur des arbres qui ne sont jamais détruits. Par ailleurs, chaque bouchon absorbe jusqu'à 112 g de CO₂, contrairement aux systèmes de fermeture artificiels qui dégagent du CO₂ dans l'atmosphère (ACV par PriceWaterhouseCoopers).

De plus, la production de liège préserve la biodiversité, les forêts de chênes-lièges faisant partie des 35 sites majeurs en termes de biodiversité, et lutte contre la désertification sociale et environnementale en fournissant des emplois agricoles bien rémunérés et en régulant les cycles de l'eau.



La collaboration de deux leaders mondiaux

Helix est le résultat de quatre années de collaboration entre Amorim et O-I et de la mobilisation de leurs compétences exceptionnelles en matière d'innovation et de compréhension du marché viticole mondial, acquises depuis plus d'un siècle.



Amorim, premier fabricant au monde de bouchons en liège (Euronext: COR) basé au Portugal où se trouve la plus grande forêt de chênes-lièges au monde, bénéficie de plus de 140 années d'expérience au service des producteurs viticoles.

La société fournit plus de 15 000 clients dans 82 pays, via un réseau de filiales à 100 % sur tous les marchés du vin dans le monde.

Sa large gamme de bouchons naturels et techniques évolue en permanence, et ce, grâce au service de R&D de la société. L'innovation technologique n'a cessé d'améliorer les performances des bouchons de liège ces dernières années, incitant de plus en plus de producteurs à opter pour ce matériau, et permettant à Amorim de gagner des parts de marché.

Pour plus d'informations, consultez les sites www.amorim.com ou www.amorimcork.com

Amorim & Irmãos, SA
Rua dos Corticeiros, nr. 850
4536-904 Santa Maria de Lamas
Portugal



Owens-Illinois, Inc. (NYSE: OI) est le premier fabricant mondial d'emballages en verre et le partenaire privilégié de grandes marques internationales de produits agro-alimentaires. En 2012, la société, dont le siège est installé à Perrysburg dans l'Ohio (États-Unis), a réalisé un chiffre d'affaires de 7 milliards de dollars. Elle emploie aujourd'hui plus de 22 500 personnes et possède 79 usines réparties dans 21 pays.

O-I propose des emballages en verre sûrs, durables, purs et qui valorisent la marque sur un marché mondial en forte croissance. La campagne Glass Is Life™ d'O-I promeut les avantages des emballages en verre dans des marchés clés à travers le monde. Avec des usines situées au cœur de chaque région viticole d'Europe, O-I associe ses connaissances approfondies de la production de vin avec une vision stratégique et son savoir-faire technologique.

Pour plus d'informations, consultez les sites www.o-i.com et www.glassislife.com

O-I Europe Sàrl
Route de Buyère 2
1030 Bussigny-près-Lausanne
Switzerland

Pour plus d'informations sur Helix, consultez:

helixconcept.com

ou contactez votre représentant commercial.

