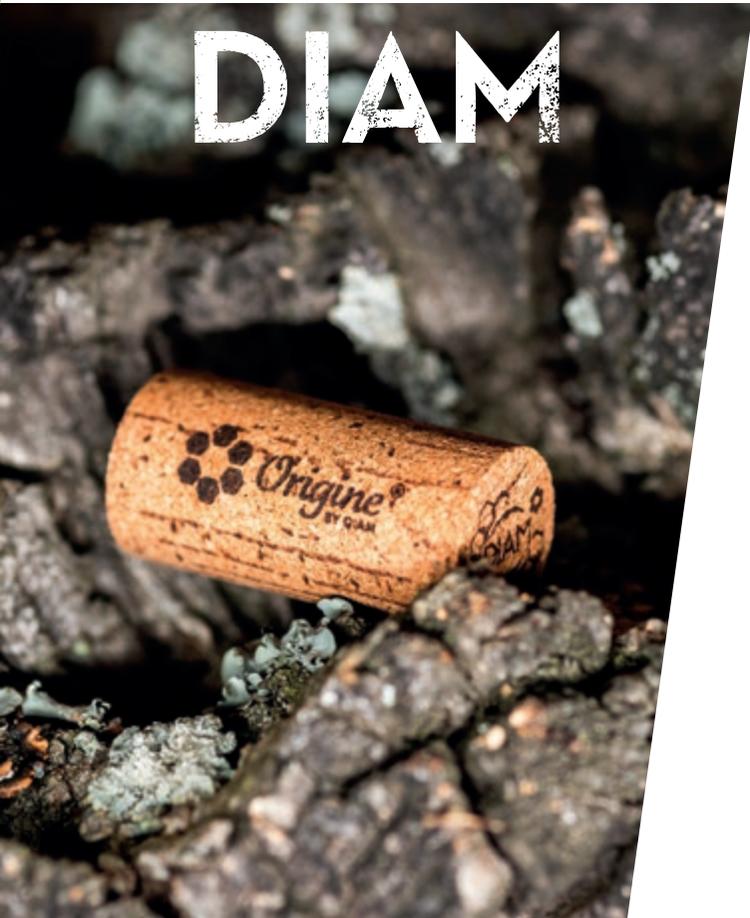




GAMME BIO-SOURCÉE

ORIGINE BY

DIAM



ÉDITO

Les véritables avancées technologiques s'inspirent depuis toujours de la nature...

De cette idée est né le concept des bouchons Diam : purifier le liège, grâce à un procédé naturel, pour éliminer les molécules pouvant affecter le goût du vin. Aujourd'hui, notre gamme Origine by Diam® permet d'offrir au monde du vin une solution de bouchage toujours plus naturelle et respectueuse de notre environnement et de notre planète.

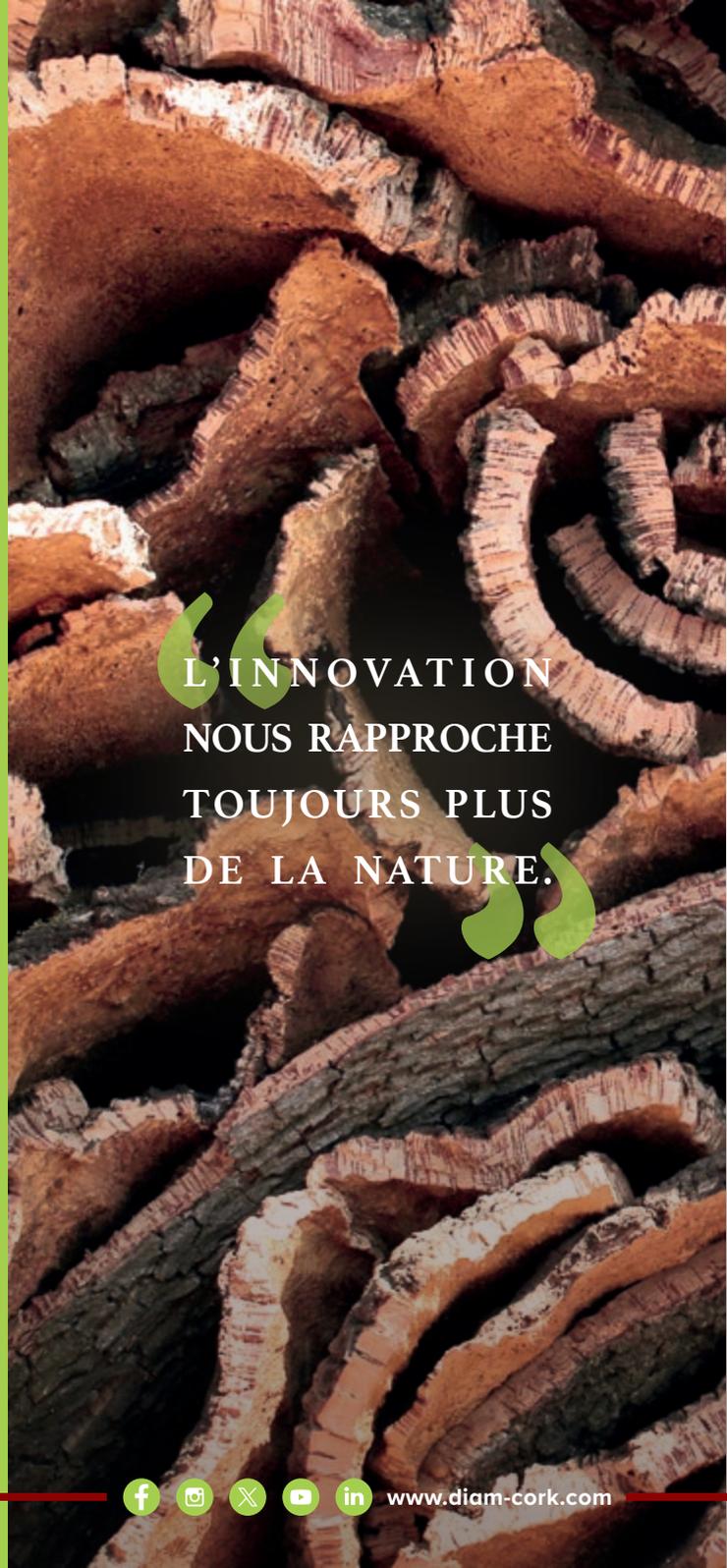
La gamme Origine by Diam® est l'aboutissement d'un patient travail de notre service R&D. Elle associe à la fleur de liège un liant aux polyols bio-sourcés et une émulsion de cire d'abeille. Testé et approuvé par plusieurs laboratoires, le liant utilisé est une véritable avancée technologique qui conjugue efficacité mécanique et respect de l'environnement. Stable et hydrophobe, l'émulsion de cire d'abeille protège les bouchons des remontées capillaires et permet de maîtriser leurs caractéristiques mécaniques. La structure d'un Diam Origine offre la sécurité et l'homogénéité que vous attendez d'un bouchon Diam et propose de nouveaux niveaux de perméabilité.

De Diam 5 Origine à Diam 30 Origine, retrouvez toutes les garanties Diam dans notre gamme bio-sourcée, éco-conçue, et engagée pour la biodiversité, et valorisez vos choix agroécologiques et responsables.



Diam Bouchage · Espace Tech Ulrich · 66400 Céret · France
+33 (0)4 68 87 20 20 · contact@diam-cork.com

“ L'INNOVATION
NOUS RAPPROCHE
TOUJOURS PLUS
DE LA NATURE. ”



UN BOUCHON INCOMPARABLE



BOUCHON TECHNOLOGIQUE BIO-SOURCÉ

en liège et contenant une émulsion de cire d'abeille.



SÉCURITÉ ORGANOLEPTIQUE

Traitement DIAMANT® au CO₂ supercritique. Garantie à l'unité sans goût de bouchon.



PARFAITE HOMOGENÉITÉ DES BOUCHONS

Maîtrise des échanges gazeux pour un vieillissement identique d'une bouteille à l'autre.



LA FRAÎCHEUR DES VINS PROTÉGÉE

Absence d'oxydation prématurée.



PRÉSERVATION DU SO₂ LIBRE

grâce à une perméabilité maîtrisée.

RESPECT DU PROFIL AROMATIQUE DU VIN

Évolution lente et régulière à l'identique pour chaque bouteille.



UN PRODUIT ÉCO RESPONSABLE

Bilan carbone très favorable à l'environnement, matières premières durables. Bouchon certifié OK bio-based**** (1) 



LA NATURALITÉ COMME AXE DE RECHERCHE

pour une amélioration continue de nos produits et process de fabrication depuis 10 ans.



SOUTIEN À LA BIO-DIVERSITÉ

Partenaire de l'association « Un toit pour les abeilles ».



SOCIÉTÉ FRANÇAISE

aux côtés des plus grandes appellations internationales.



(1) Note maximale pour produits Bio-sourcés

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (Pour plus de précisions, demandez nos fiches techniques détaillées)

GARANTIE MÉCANIQUE	RETOUR ÉLASTIQUE (N/cm ²)	REPRISE DIMENSIONNELLE D'EXTRACTION (en 30 s)	FORCE D'EXTRACTION (daN)	LONGUEURS DISPONIBLES (mm)	CHANFREIN (mm)	PERMÉABILITÉ	RELARGAGE O ₂ (mg)	OTR TRANSFERT O ₂ (mg/an)	TCA RELARGABLE (ng/L) (« Goût de bouchon »)
DIAM 30 	≥ 3,2	≥ 97%	20 - 40 25 - 45	44 / 47 49 / 54	1,0 ± 0,5	Faible	1,1	0,3	
	> 2,8	≥ 97%	20 - 40 25 - 45	44 / 47 / 49 54	1,0 ± 0,5	Faible	1,1	0,3	
DIAM 5 	> 2,5	≥ 97%	20 - 40	44 / 47 / 49	1,0 / 2,0 ± 0,5	Faible	1,1	0,3	

Tous nos bouchons sont conformes aux réglementations relatives à l'appétite au contact alimentaire (notamment Europe et USA). Les NOA de chaque paramètre sont mentionnés sur les fiches techniques de chaque bouchon. Ces spécifications s'entendent sous réserve d'une utilisation conforme aux préconisations de stockage et de mise en œuvre.

 Nous proposons pour toute notre gamme les options suivantes :
Bouchons en liège de France - Bouchons en liège FCC® - Bouchons sans chanfrein - Marquage tradition - Marquage laser.