



GAMMA DI ORIGINE VEGETALE

ORIGINE BY DIAM



EDITORIALE

Gli autentici progressi tecnologici si ispirano da sempre alla natura...

Da questa idea è nato il concetto dei tappi Diam: purificare il sughero, grazie ad un procedimento naturale, per eliminare le molecole che possono alterare il gusto del vino. Oggi, con la nostra gamma Origine by Diam® possiamo offrire al settore vinicolo una soluzione di tappatura sempre più naturale e rispettosa del nostro ambiente e del nostro pianeta.

La gamma Origine by Diam è il risultato del paziente lavoro del nostro reparto R&S. Associa al fiore del sughero un legante di poliolli di origine vegetale e un'emulsione di cera d'api. Testato e approvato da diversi laboratori, il legante utilizzato è un autentico progresso tecnologico che coniuga efficienza meccanica e rispetto per l'ambiente. Stabile e idrofoba, l'emulsione di cera d'api protegge i tappi dalle risalite capillari e aiuta a padroneggiarne le caratteristiche meccaniche. La struttura di un tappo Origine by Diam offre la sicurezza e l'omogeneità che vi aspettate da un Diam e propone nuovi livelli di permeabilità.

Dal Diam 5 Origine al Diam 30 Origine, ritrovate tutte le garanzie Diam nella nostra gamma di origine vegetale, ecologica, impegnata per la biodiversità e valorizzare le vostre scelte agroecologiche e responsabili.



PAOLO ARALDO SRL · Regione San Vito 88 · 14042 Calamandrana · AT · Italia
Tel : 0141 769153 · Fax : 0141 727496 · info@paoloaraldo.it



“L'INNOVAZIONE
CI AVVICINA
SEMPRE DI PIÙ
ALLA NATURA.”

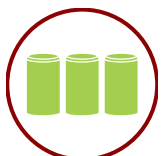
UN TAPPO INCOMPARABILE



TAPPO TECNOLOGICO ORIGINE BIO
sughero e contenente un'emulsione di
cera d'api.



SICUREZZA ORGANOLETTICA
Trattamento DIAMANT® con
CO₂ supercritica. Ogni tappo garantito
senza gusto di tappo.



PERFETTA OMOGENEITÀ DEI TAPPI
Controllo dello scambio di gas
per un invecchiamento identico da
una bottiglia all'altra.



LA FRESCHEZZA DEI VINI PROTETTA
Assenza di ossidazione prematura.



PRESERVAZIONE DALLA SO₂ LIBERA
grazie a una impermeabilità controllata.

RISPETTO DEL PROFILO AROMATICO DEL VINO

Evoluzione lenta e regolare identica
per ogni bottiglia.



UN PRODOTTO ECO-RESPONSABILE

Bilancio del carbonio molto favorevole
all'ambiente favorevole all'ambiente,
materie prime sostenibili. Tappo
certificato OK bio-based**** (1)



LA NATURALITÀ COME FOCUS DI RICERCA

per un miglioramento continuo dei nostri
prodotti e del processo di lavorazione
da 10 anni.



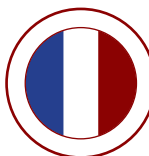
SOSTENIAMO LA BIODIVERSITÀ

Partner dell'associazione
«Un tetto per e api».



AZIENDA FRANCESE

partner delle principali
denominazioni internazionali.



(1) Voto massimo per prodotti Bio-based

CARATTERISTICHE TECNICHE (Per maggiori dettagli, chiedete le nostre schede tecniche complete)

TCA	TCA RILASCIABILE (ng/L) (« Gusto di tappo »)	Tutti i nostri tappi sono garantiti senza gusto di tappo : - 2,4,6-TCA - PCA - 2,3,4,6-TeCA - 2,4,6-TBA ≤ al limite di quantificazione.	PERMEABILITÀ	RILASCIO DI O ₂ (mg)	OTR TRASFERIMENTO DI O ₂ (mg/an)	SMUSSO (mm)	LUNGHEZZE DISPONIBILI (mm)	FORZA DI ESTRAZIONE (daN)	RECUPERO DIMENSIONALE (in 30 sec)	RITORNO ELASTICO (N/cm ²)	GARANZIA MECCANICA	DIAMANT		
												Debole	Debole	Debole
			Debole	1,1	0,3	1,0 ± 0,5	44 / 47 49 / 54	20 - 40 25 - 45	≥ 97 %	≥ 3,2	30 anni	DIAMANT 30		
			Debole	1,1	0,3	1,0 ± 0,5	44 / 47 / 49 54	20 - 40 25 - 45	≥ 97 %	> 2,8	10 anni	DIAMANT 10		
			Debole	1,1	0,3	1,0 / 2,0 ± 0,5	44 / 47 / 49	20 - 40	≥ 97 %	> 2,5	5 anni	DIAMANT 5		

Tutti i nostri tappi rispettano le normative relative all'igiene e al contatto alimentare (in particolare Europa e USA).
NGA di ogni parametro sono riportate nelle schede tecniche di ogni tappo. Queste specifiche si intendono soggette all'uso in conformità con le raccomandazioni per la conservazione e l'utilizzo.

Offriamo le seguenti opzioni per alcuni tappi della nostra gamma :
Tappi con sughero certificato FSC® - Finitura Tradition - Timbratura Laser.

