



SORTIMENT FÜR STILLWEINE

DIAM



LEITARTIKEL

Dank Ihres Vertrauens ist Diam Bouchage Weltmarktführer für technologische Korkverschlüsse. Wir entwickeln, produzieren und vertreiben Produkte für Stillweine, Schaumweine und Spirituosen.

Der Korken ist weitaus mehr als ein simpler Verschluss, er ist der letzte önologische Akt des Winzers. Er soll die gute Reifung des Weins in der Flasche ermöglichen und dabei das von Ihnen gewünschte aromatische Profil bewahren.

Unser Diam-Sortiment bietet Ihnen eine unnachahmliche Verschlusslösung. Die konstanten mechanischen Eigenschaften unserer Korken und die präzise Sauerstoffzufuhr garantieren eine homogene Alterung von Flasche zu Flasche.

Weinbauern aus der ganzen Welt, in ihrer Vielfältigkeit und mit unterschiedlichsten Anbaugebieten, haben doch gemeinsame Ansprüche, denen Diam bewiesenermaßen gerecht wird: Gleichmäßigkeit der Verkorkung, Wahrung der Aromen, der Frische und der Struktur des Weins ohne Geschmacksabweichungen...

Von Diam 1 bis Diam 30: Wählen Sie den Korken aus, dessen Eigenschaften am Besten für Ihre Cuvée geeignet ist.

DIAM

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



“
KORK IST UNSER
ROHSTOFF, DIE
WAHRUNG IHRES
WEINS UNSERE
BESTIMMUNG. DIE
DIAM-GARANTIE IST
UNSER VERSPRECHEN.
”

EIN UNVERGLEICHLICHER KORKEN



TECHNISCHER KORKEN
aus Kork.

ERHALT DER FREIEN SO₂
durch kontrollierte Permeabilität.



ORGANOLEPTISCHE SICHERHEIT
DIAMANT®-Verfahren mit überkritischem CO₂, garantiert für jede Einheit ohne Korkgeschmack.

WAHRUNG DES AROMATISCHEN PROFILS DES WEINS
für jede Flasche identisch, Jahr für Jahr.



PERFEKTE HOMOGENITÄT DER KORKEN
sorgt für Regelmäßigkeit bei der Abfüllung.

EIN SICHERER TRANSPORT
Keine Ausläufer, kein Nässen



3 GASDURCHLÄSSIGKEITEN
Sehr gering - gering - mittel.

EIN UMWELTBEWUSTES PRODUKT
Optionen: Kork aus Frankreich, FSC®-Kork, bio-basiertes Sortiment Origine by Diam®.



KEIN OXIDATIONSRISIKO
Homogene Flaschenreifung.

FRANZÖSISCHES UNTERNEHMEN
Partner anerkannter Weinunternehmen weltweit.



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN (Für genauere Angaben fordern Sie unsere ausführlichen Produktdatenblätter an.)

	MECHANISCHE GARANTIE	ELASTISCHE RÜCKKEHR (N/cm ²)	FORMWIEDERHERSTELLUNG (in 30 s)	EXTRAKTIONSKRAFT (daN)	VERFÜGBARE LÄNGEN (mm)	ABSCHRÄGUNG (mm)	DURCHLÄSSIGKEIT	OIR O ₂ -FREISETZUNG (mg)	OTR O ₂ -TRANSFER (mg/Jahr)	TCA POTENTIELL FREIWERDENDES TCA (ng/L) („Korkgeschmack“)
DIAM 30	30 Jahre	≥ 3,2	≥ 97 %	20 - 40 25 - 45	44 / 47 49 / 54	1,0 ± 0,5	Sehr gering oder mittel	0,8 1,6	0,3 0,6	Alle unsere Korken sind garantiert ohne Korkgeschmack: · 2,4,6-TCA · PCA · 2,3,4,6-TeCA · 2,4,6-TBA ≤ der Quantifizierungsgrenze.
DIAM 10	10 Jahre	> 2,8	≥ 97 %	20 - 40 25 - 45	44 / 47 / 49 49 / 54	1,0 ± 0,5	Gering oder mittel	1,3 1,6	0,4 0,6	
DIAM 5	5 Jahre	> 2,5	≥ 97 %	18 - 35 20 - 40	38 44 / 47 / 49	1,0 / 2,0 ± 0,5				
DIAM 3	3 Jahre	> 2,2	≥ 96 %	18 - 35 20 - 40	38 44 / 47	2,0 ± 0,5				
DIAM 2	2 Jahre	> 1,6	≥ 90 %	15 - 35	38 / 44	2,0 ± 0,5				

Alle unsere Korken entsprechen den Vorschriften zur Eignung für den Lebensmittelkontakt (insbesondere in Europa und USA). Die NOA aller Parameter werden auf den technischen Datenblättern für jeden Korken angegeben. Diese Spezifikationen gehen von einer sachgemäßen, den Empfehlungen entsprechenden Lagerung und Anwendung aus.

Für unser gesamtes Sortiment bieten wir folgende Optionen an:
Verschlüsse aus Kork aus Frankreich · Verschlüsse aus FSC®-Kork · gewaschene Korken · Korken ohne Abschrägung · Traditionsmarkierung · Brand- oder Lasermarkierung.