

SCHLÜSSELDATEN

2004

- Entstehung des Diam korkens (Innovationspreis Vinatech Sifel). Nach dem Bau des ersten Diamant®-Werks; Behandlung mit superkritischem CO₂ im Jahr 2003.



2010

- Bau der 2. verarbeitungsanlage diamant in spanien



2013

- Markteinführung des korkens Diam 30: für weine mit langer lagerdauer



2015

- Bau der 3. verarbeitungsanlage Diamant® in frankreich



2016

- Entwicklung: des sortiments große formate für flaschen mit 3 litern oder mehr



2020

- Die produktreihe origine wird mit dem launch von origine Diam 5 erweitert



2023

- Das sortiment setop Diam für spirituosen bringt das konzept «Setop Element» heraus
- Entwicklung eines neuen durchlässigkeitsgrade für Diam 10 und Diam 30

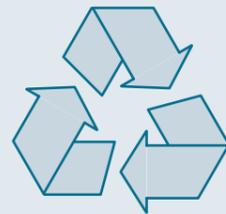
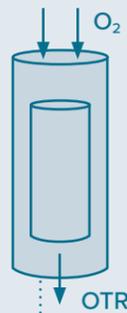


2012

1 milliard korken pro Jahr

2018

2 milliarden korken pro Jahr



2005

- Der erste Mytik Diam korken für schaumweine kommt auf den markt

2011

- Erfindung des ersten manometrischen gasdurchlässigkeitsprüfgerät der forschung zur entwicklung neuer durchlässigkeitsgrade

2014

- Patentanmeldung für das recycling von Diamant Oléactif® durch die kosmetikindustrie

2017

- Schaffung des önologischen F&E-zentrums und beginn einer großen anzahl internationaler studien
- Einführung unseres biobasierten sortiments Origine by Diam (Innovationspreis Sime- und SITEVI)

2021

- Ein neuer korken erweitert das sortiment der schaumweine: Mytik Diam 10

2024

- 20-jähriges bestehen und immer noch kein korkgeschmack!

