

■ LAS FECHAS CLAVE

2004

- Nacimiento del tapón Diam (Premio innovación Vinatech Sifel) tras la construcción de la primera fábrica Diamant® de tratamiento con CO₂ supercrítico en 2003.



2010

- Construcción de la 2.ª unidad de tratamiento



2013

- Lanzamiento del tapón Diam 30 para los vinos de guarda larga



2015

- Construcción de la 3.ª unidad de tratamiento Diamant® en Francia



2016

- Desarrollo de la gama «grandes formatos» para botellas de 3 o más litros



2020

- La gama Origine crece con el lanzamiento de Origine Diam 5



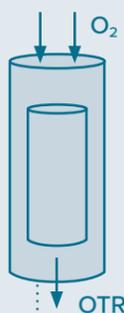
2023

- La gama : Setop Diam para espirituosos lanza el concepto: «Setop Element»
- Creación de una nueva permeabilidad para Diam 10 y Diam 30



2012

1000 millones de tapones al año

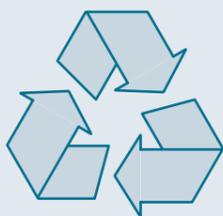


2005

- Se lanza el primer tapón Mytik Diam para vinos espumosos

2011

- Invencción del primer «permeámetro» manométrico de investigación para desarrollar nuevas permeabilidades



2014

- Solicitud de patente para el reciclaje de Oleoactive Diamond® por la industria cosmética

2018

1000 millones de tapones al año



2017

- Creación del polo Enológico I+D e inicio de un gran número de estudios internacionales
- Lanzamiento de nuestra gama de origen biológico Origine by Diam (premio Innovación Simej y SITEVI)

2021

- Un nouveau bouchon Un nuevo tapón refuerza la gama de vinos espumosos: Mytik Diam 10



2024

- ¡20 años de existencia y seguimos sin sabor a tapón!

