



LA TECNOLOGÍA DIAMANT®



EDITORIAL

Con el procedimiento DIAMANT®, a principios de la década del 2000 inventamos el tapón de corcho garantizado sin gusto a tapón. ¡Una auténtica revolución!

La limpieza CO₂ supercrítico ya era conocida para otras aplicaciones industriales (descafeinización, extracción de la nicotina del tabaco, etc.), pero tuvieron que pasar siete años de investigaciones para aplicarla al corcho y dar paso en 2004 a la tecnología DIAMANT®. Funciona según un principio más fiable de presión diferenciada, se aplica desde su lanzamiento a todos nuestros productos y siempre con un resultado óptimo.

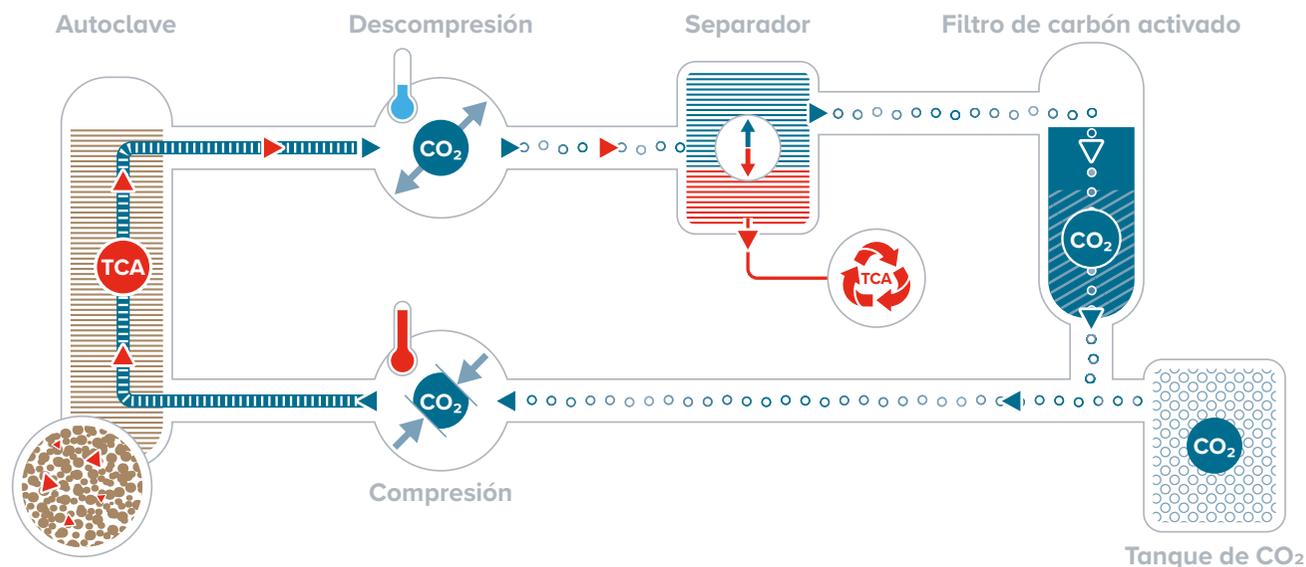
Sin disolventes ni productos químicos, este procedimiento de desaromatización del corcho funciona en circuito cerrado respetando el medio ambiente. Permite eliminar hasta 150 moléculas que provocan desviaciones sensoriales que pueden afectar al vino embotellado. Nuestros tapones ofrecen una seguridad sensorial inigualada: liberados de los compuestos volátiles y de las moléculas de riesgo, están garantizados por unidad sin TCA liberable (< 0,3 ng/l).



“EL CORCHO ES NUESTRA MATERIA PRIMA. EL CUIDADO DE SU VINO ES NUESTRA VOCACIÓN. LA GARANTÍA DIAM ES NUESTRO COMPROMISO.”

LA TECNOLOGÍA DIAMANT®

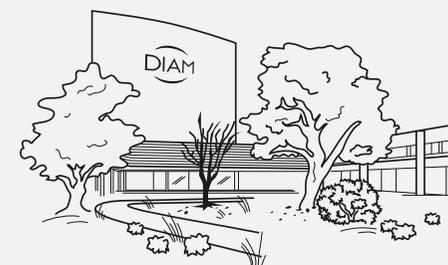
CO₂ supercrítico a presión diferenciada



- El granulado de corcho se introduce en el autoclave para un ciclo de alrededor de 6 horas.
- Se introduce CO₂ en estado gaseoso en el circuito.
- Por compresión y aumento de la temperatura, el CO₂ alcanza un estado «supercrítico», entre gaseoso y líquido.
- Luego, es inyectado por la parte inferior del autoclave y sube a través del corcho.
- El CO₂ arrastra consigo más de 150 moléculas que pueden alterar la calidad del vino, y sobre todo el tricloroanisol (TCA), responsable del «gusto a tapón».

- Por descompresión, el CO₂ vuelve a pasar al estado gaseoso y se pone a temperatura ambiente para ser almacenado.
- El CO₂, utilizado en circuito cerrado, es filtrado y reintroducido para el ciclo de limpieza siguiente..
- Las moléculas extraídas en forma de líquido espeso se reciclan como activo para el sector cosmético.
- El corcho purificado se recupera y se utiliza para la fabricación de nuestros tapones.

▶ Ver el procedimiento Diamant® en vídeo:



Diseñamos y producimos soluciones innovadoras de taponado de corcho tecnológico.

Nuestra empresa es conocida por su procedimiento revolucionario Diamant® que permite extraer las moléculas de TCA responsables del gusto a tapón, así como otras moléculas que pueden alterar la calidad del vino.

Diam, Origine by Diam, Mytik Diam así como Setop Diam, dedicadas respectivamente a los vinos tranquilos, vinos espumosos y bebidas espirituosas, garantizan de esta forma la neutralidad sensorial y el respeto de los aromas, año tras año y botella tras botella.

Desde el inicio de la década de 2000, estos tapones han demostrado su eficacia, protegiendo a miles de millones de botellas en todo el mundo y proporcionando una tranquilidad absoluta a los elaboradores que confían en nosotros.



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