



BIOBASIERTES SORTIMENT

ORIGINE BY

DIAM

LEITARTIKEL

Echte technologische Fortschritte inspirieren sich seit jeher an der Natur...

Aus dieser Idee ist das Konzept der Diam Korke entstanden: Bereinigung des Korke von Molekülen, die den Geschmack des Weines beeinträchtigen könnten, dank eines natürlichen Verfahrens. Heute macht es unsere Produktreihe Origine by Diam® möglich, der Weinwelt eine noch natürlichere Verschlusslösung zu bieten, die zudem für unsere Umwelt und unseren Planeten Sorge trägt.

Das Origine by Diam® Sortiment ist das Ergebnis einer geduldigen Arbeit unserer F&E Abteilung. Es kombiniert die „fleur de liège“ (Suberin) mit einem Bindemittel aus biobasierten Polyolen und einer Bienenwachsemulsion. Das Bindemittel wurde von mehreren Labors getestet und zugelassen. Es ist ein echter technologischer Fortschritt, der mechanische Effizienz und Umweltschutz verknüpft. Die Bienenwachsemulsion ist stabil sowie hydrophob, schützt die Korke vor Kapillaraufstieg und hilft, ihre mechanischen Eigenschaften zu kontrollieren. Die Struktur eines Diam Origine Korke bietet die Sicherheit und die Homogenität, die Sie von einem Diam Verschluss erwarten und zudem neue Durchlässigkeitsgrade.

Von Diam 5 Origine bis Diam 30 Origine: Sie finden alle Diam Garantien in unserem biobasierten Sortiment wieder. Es ermöglicht Ihnen, ihre agrarökologischen und verantwortungsvollen Entscheidungen aufzuwerten.



Diam Bouchage · Espace Tech Ulrich · 66400 Céret · Frankreich

+33 (0)4 68 87 20 20 · contact@diam-cork.com

“INNOVATION
BRINGT UNS
DER NATUR
IMMER NÄHER.“

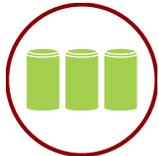
EIN UNVERGLEICHLICHER KORKEN



BIOBASIERTER TECHNISCHER KORKEN
aus Kork mit einer Bienenwachsemulsion.



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



**PERFEKTE HOMOGENITÄT
DER KORKEN**
Kontrolle des Gasaustauschs
für eine identische Alterung von
einer Flasche zur anderen.



GESICHERTE FRISCHE
Keine Gefahr des vorzeitigen Oxidierens.



ERHALT DES FREIEN SO₂
durch kontrollierte Permeabilität.

**BEWAHRER DES AROMATISCHEN
PROFILS DES WEINS**
Langsame und regelmäßige
Entwicklung bei jeder Flasche identisch.



**EIN UMWELTFREUNDLICHES
PRODUKT**
Sehr umweltfreundliche CO₂-Bilanz,
nachhaltige Rohstoffe. Korken mit
OK bio-based****⁽¹⁾ -Zertifikat



**NATÜRLICHKEIT ALS
FORSCHUNGSSCHWERPUNKT**
zur kontinuierlichen Verbesserung
unserer Produkte und
Herstellungsverfahren seit 10 Jahren.



**UNTERSTÜTZUNG DER
ARTENVIELFALT**
Partner des Vereins „Un toit pour les
abeilles“ (Ein Dach für Bienen).



FRANZÖSISCHES UNTERNEHMEN
Partner anerkannter
Weinunternehmen weltweit.



⁽¹⁾ Höchste erreichbare Note für biobasierte Produkte

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

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

Alle unsere Korken entsprechen den Vorschriften zur Eignung für den Lebensmittelkontakt (insbesondere in Europa und USA). Die NGA 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 · Korken ohne Rändelung · Traditionsmarkierung · Lasermarkierung