



GAMA DE ORIGEN BIOLÓGICO

ORIGINE BY

DIAM

EDITORIAL

Los verdaderos avances tecnológicos se han inspirado en la naturaleza...

De esta idea surgió el concepto de los tapones Diam: purificar el cocho, gracias a un procedimiento natural para eliminar las moléculas que pueden alterar el sabor del vino. Nuestra gama Origine by Diam® presenta al mundo del vino una solución de taponado cada vez más natural y respetuosa con nuestro medio ambiente y nuestro planeta.

La gama Origine by Diam® es el resultado de un trabajo paciente de nuestro servicio I+D. Combina la flor de corcho con un aglomerante con polioles de origen biológico y una emulsión de cera de abejas. Testado y aprobado por varios laboratorios, el aglomerante utilizado constituye un auténtico avance tecnológico que conjuga eficacia mecánica y respeto del medio ambiente. Estable e hidrófobo, la emulsión de cera de abejas protege los tapones de las subidas capilares y permite controlar sus características mecánicas. La estructura de un tapón Diam Origine ofrece la seguridad y la homogeneidad que usted espera de un Diam y presenta nuevos niveles de permeabilidad.

De Diam 3 Origine a Diam 30 Origine, descubra todas las garantías Diam en nuestra gama de origen biológico, de concepción ecológica, comprometida con la biodiversidad y valoriza sus opciones agroecológicas y responsables.

“ LA INNOVACIÓN
NOS ACERCA
CADA VEZ MÁS A
LA NATURALEZA. ”



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

UN TAPÓN INCOMPARABLE



TAPÓN TECNOLÓGICO DE ORIGEN BIOLÓGICO

de corcho que contiene una emulsión de cera de abeja.



SEGURIDAD ORGANOLÉPTICA

Tratamiento DIAMANT® de CO₂ supercrítico. Garantía en cada tapón, sin riesgo de sabor a corcho.



PERFECTA HOMOGENEIDAD DE LOS TAPONES

Control de los intercambios gaseosos para un envejecimiento idéntico de una botella a otra.



PROTECCIÓN DE LA FRESCURA DE LOS VINOS

Ausencia de oxidación prematura.



PRESERVACIÓN DEL SO₂ LIBRE

gracias a una permeabilidad controlada.

RESPECTO DEL PERFIL AROMÁTICO DEL VINO

Evolución lenta y regular idéntica para cada botella.



UN PRODUCTO ECORRESPONSABLE

Balance carbono muy favorable para el medio ambiente, materias primas sostenibles. Tapón certificado OK bio-based**** (1)



LA NATURALIDAD COMO EJEMPLO DE INVESTIGACIÓN

para una mejora continua de nuestros productos y procesos de fabricación desde hace 10 años.



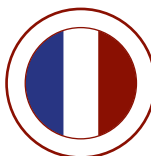
APOYO A LA BIODIVERSIDAD

Colaborador de la asociación «Un toit pour les abeilles»



SOCIEDAD FRANCESA

asociada a las mayores denominaciones internacionales.



(1) Nota máxima para productos de origen biológico

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (Para más información, solicite nuestras fichas técnicas detalladas)

	PERMEABILIDAD	OIR O ₂ INITIAL RELEASE (mg)	OTR O ₂ TRANSFER RATE (mg/año)	TCA CEDIBLE (ng/L) ("Sabor a tapón")		
	Baja	1,1	0,3	Todos nuestros tapones están garantizados sin sabor a corcho: - 2,4,6-TCA - 2,3,4,6-teCA - PCA - 2,4,6-TBA ≤ al límite de cuantificación.		
	Baja	1,1	0,3			
	Baja	1,1	0,3			
	Media	1,6	0,6			
	BISEL (mm)	LONGITUDES DISPONIBLES (mm)	FUERZA DE EXTRACCIÓN (daN)	RECUPERACIÓN DIMENSIONAL (in 30 s)	RECUPERACIÓN ELÁSTICA (N/cm ²)	GARANTÍA MECÁNICA (a 20°C)
DIAM 30	1,0 ± 0,5	44 / 47	20 - 40	≥ 97 %	≥ 3,2	30 años
		49 / 54	25 - 45			
DIAM 10	1,0 ± 0,5	44 / 47 / 49	20 - 40	≥ 97 %	> 2,8	10 años
		54	25 - 45			
DIAM 5	1,0 / 2,0 ± 0,5	44 / 47 / 49	20 - 40	≥ 97 %	> 2,5	5 años
DIAM 3	1,0 ± 0,5	44	20 - 40	≥ 95 %	> 2,2	3 años

Todos nuestros tapones son conformes a las reglamentaciones sobre aptitud para el contacto alimentario (sobre todo en Europa y EE. UU.). Las NOA de cada parámetro se indican en las fichas técnicas de cada tapón. Estas especificaciones se entienden siempre que se utilicen conforme a las recomendaciones de almacenamiento y utilización.

Para toda nuestra gama ofrecemos las opciones siguientes:
Tapones en corcho de Francia - Tapones de corcho FSC® - Tapones sin bisel - Marcado Tradición - Marcado Láser.

