



Altop
DIAM

Eine neue Art des Korks



Technologie

Als Vorreiter der technologischen Innovation bei der Herstellung von Korkverschlüssen brachte Diam Bouchage 1997 Altop heraus, einen revolutionären Korken mit Kopf, der den altüberlieferten edlen Charakter von Kork mit der Zuverlässigkeit moderner Technologien paart. Seitdem wurde Diam Bouchage mit über 600 Millionen verkaufter Korken weltweit zum unangefochtenen Marktführer, der das notwendige Know-how und die Fachexpertise beherrscht, um leistungsfähige Korken nach Maß zu konzipieren, die allen Ansprüchen gerecht werden.





Leistung

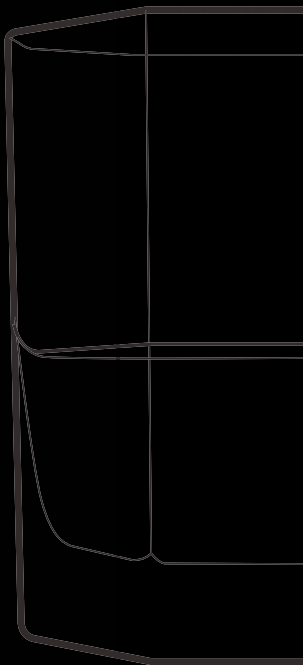


Technische Leistungen

- > Abwesenheit von Staub und Schwebstoffen
- > Konsistenz auf lange Sicht bei der Verkorkung von Flasche zu Flasche
- > Konsistenz im Linienverhalten: Ertragsoptimierung und Senkung der Verkorkungskosten
- > Schnelle Rückfederung (97% in 30 Sekunden): Keine Ausläufer

Organoleptische Eigenschaften

- > Extraktion der Moleküle, die für geschmackliche Fehltonne von Kork verantwortlich sind: vollständige Beseitigung oder Verringerung (je nach gewählter Version) des TCA-Risikos und anderer volatiler Komponenten.
- > Homogene und kontrollierte Durchlässigkeit: Kontrolle der langfristigen Entfaltung in der Flasche und von einer Flasche zur anderen.





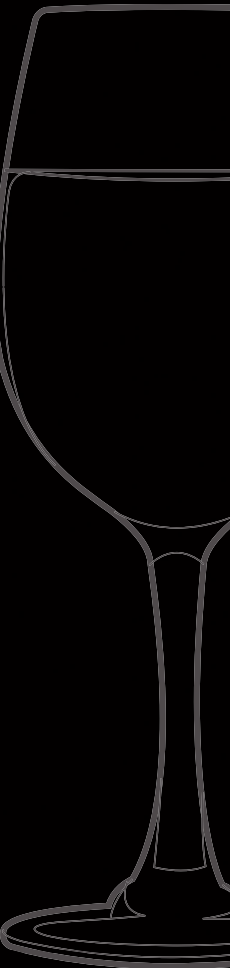
Sicherheit

Um ganz auf Ihre Bedürfnisse eingehen zu können, bieten wir Ihnen 2 Versionen an:

> **Altop**, Altop, ideal zur Begleitung von Spirituosen, dank seiner ausgezeichneten mechanischen Eigenschaften und eines unter 40ng/l liegenden Werts von extrahierfähigem TCA in einer Spirituosennachahmung (40% Ethanol) und unter 1,5ng/l in einer Weinnachahmung (12% Ethanol).

> **Altop Diam**, der einen Wert von unter 0,5 ng/l von extrahierfähigem TCA in einer Weinnachahmung (12% Ethanol) gewährleistet. Durch seine vollkommene Geschmacksneutralität eignet sich Altop Diam besonders für Weine.

Dank eines einzigartigen Herstellungsverfahrens und strenger Kontrollen auf allen Produktionsebenen können die Leistungen der Korken Altop und Altop Diam für jeden einzelnen Korken und nicht nur pro Serie sichergestellt werden.





Das feine natürliche Korkgranulat wird in einem exklusiven, patentierten Verfahren mit überkritischem CO₂ gereinigt und entaromatisiert.

Die gereinigte Korkblüte wird mit Mikrosphären versetzt, die ein Schlüsselement für die Geschmeidigkeit des Korkens darstellen. Nun wird der Kork in Form gebracht, um mit dem Kopf verbunden zu werden.

Dieses Herstellungsverfahren bietet eine Produktlösung, die von Korken zu Korken homogen bleibt und sich für alle Weine eignet, auch unter extremen Lagerungsbedingungen.

Diam Bouchage bietet eine globale Serviceleistung: von der Herstellung der Korken, über die Suche der passenden Köpfe, bis hin zum Zusammenfügen beider Elemente.



Diam Bouchage
Espace Tech Ulrich, 66400 CERET - Frankreich
Tel: +33 (0)4 68 87 20 20 - Fax: +33 (0)4 68 87 35 36
www.diam-cork.com

