

# ERFAHRUNGSBERICHTE

*„Zu Diam sag ich gerne Ja!“*



*„Wir haben uns rasch für die Diam Lösung entschieden, da wir den Korkgeschmack beseitigen und von Flasche zu Flasche eine identische Lagerungsqualität erzielen konnten.“*

— Château Carbonnieux



*„Ich öffne 12 Flaschen von Esprit de Chevalier, die vor fünf Jahren verschlossen wurden und alle sind identisch!“*

— Domaine de Chevalier



*„Unsere Weine werden gegenwärtig mit einem eindeutig niedrigeren Niveau von freiem SO<sub>2</sub> abgefüllt, je nach Kategorie bis zu 10 % bis 25 % niedriger!“*

— Familie Hugel



**ENTDECKEN SIE IM VIDEO**  
die Erfahrungsberichte  
unserer Kunden.



[www.diam-cork.com](http://www.diam-cork.com)



# DIE DIAM GARANTIE IM DIENSTE DES WEINS

*„Zu Diam sag ich gerne Ja!“*





**TECHNISCHER KORKEN**  
aus Kork.



**ORGANOLEPTISCHE SICHERHEIT**  
DIAMANT®-Verfahren mit überkritischem CO<sub>2</sub>,  
garantiert für jede Einheit ohne Korkgeschmack.



**PERFEKTE HOMOGENITÄT DER KORKEN**  
sorgt für Regelmäßigkeit bei der Abfüllung.



**3 GASDURCHLÄSSIGKEITEN**  
Sehr gering - gering - mittel.



**KEIN OXIDATIONSRISIKO**  
Homogene Flaschenreifung.

**ERHALT DES FREIEN SO<sub>2</sub>**  
durch kontrollierte Permeabilität.



**BEWAHRER DES AROMATISCHEN PROFILS  
DES WEINS**  
für jede Flasche identisch, Jahr für Jahr.



**EIN SICHERER TRANSPORT**  
Keine Ausläufer, kein Nässen.



**EIN ÖKO-VERANTWORTLICHES PRODUKT**  
Korkoptation aus Frankreich; FSC®-Kork  
Biobasierte Produktreihe Origine by Diam®.



**FRANZÖSISCHES UNTERNEHMEN**  
und Teil der Oeneo-Gruppe.

