Garantiert ohne Korkgeschmack

und andere geschmackliche Fehltöne

Kontrollierte Gasdurchlässigkeit

in genauer Abstimmung auf den Wein

Homogene Produktchargen

Identische Entwicklung von einer Flasche zur anderen

Kork, ein edler Rohstoff

Kork wird vom Verbraucher geschätzt

Umwelt-freundliche Herstellung

Verantwortung für die Zukunft

Wahrung der natürlichen Aromen

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN (a)

METHODE	PARAMETER	SPEZIFISCHE EIGENSCHAFTEN					TOLE-RANZEN
		DIAM 1	DIAM 3	DIAM 5	DIAM 10	DIAM 30	
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN							
Mazeration von 25 Korken in 12%er Wasser-Alkohol-Lösung, auf pH 3,5 gesäuert SPME/GC/MS	Potentiell freiwerdendes 2,4,6-TCA (ng/L)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	
	Potentiell freiwerdendes 2,3,4,6-TeCA (ng/L)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	
	Potentiell freiwerdendes PCA (ng/L)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	
	Potentiell freiwerdendes 2,4,6-TBA (ng/L)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	
ABMESSUNGEN							
Abmessungen Schieblehre an 32 Korken Diam 2: L: 38/44 mm Ø: 23,5/24,5 mm Diam 3: L: 38/44 mm Ø: 23,5/24,2 mm Diam 5: L: 44/47 mm Ø: 23,5/24,2 mm Diam 10: L: 47 mm Ø: 23,5/24,2 mm	Korkenlänge (mm)	L ±0,4	L ±0,4	L ±0,4	L ±0,4	L ±0,4	NQA 1,5 (A1/R2)
	Durchmesser (mm)	D ±0,3	D ±0,3	D ±0,3	D ±0,3	D ±0,3	NQA 1,5 (A1/R2)
	Abschrägung (mm)	2,0 ±0,5	2,0 ±0,5	1,0 ±0,5 (P1) 2,0 ±0,5 (P10)	1,0 ±0,5	1,0 ±0,5	NQA 2,5 (A2/R3) (c)
DURCHLÄSSIGKEIT							
Interne Manometrie-Methode (8 Korken) (d)	Sauerstoff-Übergangs-koeffizient (Oxygen Transfer Rate) (cm^3/Tag)	Diam 2/3/5: Wert zur Auswahl = 0,15 (gering) / 0,35 (durchschnittlich) Diam 10/30: Wert = 0,07 (Sehr gering)					
MOCON-Methode	Sauerstoff-Übergangs-koeffizient (Oxygen Transfer Rate) (cm^3/Tag)	Diam 2 / 3 / 5: Wert zur Auswahl = 0,0008 / 0,0019 Diam 10: Wert = 0,0004					
PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN							
Verkorkungsmaschine 4 Backen an 5 Korken	Formwiederherstellung in 30s (%) (e)	≥ 90 %	≥ 96 %	≥ 97 %	≥ 97 %	≥ 97%	NQA 2,5 (A0/R1)
Zug-Druck-Maschine an 5 Korken	Elastische Rückkehr (N/cm^2) (e)	> 1,6	> 2,2	> 2,5	> 2,8	≥ 3,2	NQA 2,5 (A0/R1)
Auf geeichte Röhrchen, 6 Korken	Dichtigkeit bei Flüssigkeiten (%) (e)	100% > 1,5 bar	100% > 1,5 bar	100% > 1,5 bar	100% > 1,5 bar	100% > 1,5 bar	
Auf Flasche mit CETIE Bandmündung, 5 Korken	Extraktionskraft (daN)	15 < 100% < 35 (f)	18 < 100% < 35 (f)	18 < 100% < 35 (f)	20 < 100% < 40 (f)	25 < 100%< 45 (f)	
Schütteln und Filtration, an 4 Korken	Staubrate (mg/bch)	≤ 0,3	≤ 0,3	≤ 0,3	≤ 0,3	≤ 0,3	
Durch Dosierung an 4 Korken	Peroxydrückstände (mg/bch)	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	
DIE TECHNISCHEN SPEZIFIKATIONEN GELTEN BIS ZU		2 Jahre	3 Jahre	5 Jahre	10 Jahre	30 Jahre	

Entspricht den FDA-Normen (Code CFR21) und den Europäischen Richtlinien 2002/72/CE und 94/62/CE.

(a) Diese Spezifikationen gelten unter dem Vorbehalt, dass die Empfehlungen für die Lagerung und Verarbeitung eingehalten werden.

(b) QUANTIFIZIERUNGSLIMIT (LDQ): Die Messbarkeitsgrenze der Analysemethode durch Gaschromatographie beträgt 0,3 ng/L für TCA, 1ng/L für TeCA und PCA sowie de 2ng/L für TBA. Richtwert je nach interner Methode, auf Anfrage verfügbar.

(c) ANNEHMBARES QUALITÄTSNIVEAU (NQA): A2/R3 sagt folgendes über die 32 getesteten Korken aus: Ein Los ist akzeptiert, wenn höchstens 2 Korken ein Ergebnis aufweisen, das unter oder über den Grenzwerten der Spezifikation liegt. Ein Los wird zurückgewiesen, wenn 3 Korken oder mehr ein Ergebnis aufweisen, das unter oder über den Grenzwerten der Spezifikation liegt.

(d) Dieser Koeffizient wurde bei den Zulassungstests des Produkts nach der internen Methode festgelegt, auf Anfrage erhältlich.

(e) Die Beobachtungshäufigkeit für diesen Parameter ist so festgelegt, dass unsere Produktion regelmäßig bewertet werden kann.

(f) Die Werte werden für Korken mit einem Durchmesser zwischen 23,9 und 24,5 mm (Länge = 44 mm) festgelegt. Die Oberflächen werden auf Silikonbasis behandelt.

DIAMANT, eine Technologie zur Verkorkung von Wein / CEA (PATENT EP 1 216 123 B1).

DIAM

diam-cork.com

Bewahrer der Aromen

DIAM

diam-cork.com

Eine revolutionäre Technologie.

DIAMANT® technology

7 Jahre Forschungsarbeit zusammen mit dem CEA waren notwendig, um die Behandlung mit superkritischem CO_2 an Kork anzupassen. Das Ergebnis dieser Bemühungen ist die DIAMANT®-Technologie, ein exklusives Verfahren zur Kork-Reinigung.

Garantiert ohne Korkgeschmack.

Dank dieser einzigartigen CO_2-Behandlung zur Entaromatisierung werden Diam®-Korken von TCA (dem für den Korkgeschmack verantwortlichen Molekül), sowie von zahlreichen anderen für geschmackliche Fehltöne verantwortlichen Molekülen befreit. Aufgrund strenger Kontrollen auf allen Ebenen der Produktion ist Diam® heute der einzige garantiert von extrahierfähigem TCA befreite Kork. *(extrahierfähiges TCA ≤ Messbarkeitsgrenze von 0,3 ng/l).*

Kontrollierte Durchlässigkeit.

Jeder Wein hat gegenüber der Durchlässigkeit des Korks ganz besondere Ansprüche. Und der Weinproduzent ist am ehesten in der Lage, die Bedürfnisse seines Weins festzustellen. Um sich optimal an den Wein und seine Lagerzeit anzupassen, steht mit dem Diam® ein optimaler Verschluss für das Reifepotenzial des Weines zur Verfügung.

Gleichmäßige Produktchargen.

Das Herstellungsverfahren von Diam® gewährleistet von einem Kork zum anderen homogene technische Eigenschaften, was bedeutet gleichmäßiger Durchlauf auf der Abfüllanlage, frei von Staub und Schwebstoffen, sowie keine Ausläufer, Ausschwitzer oder kapillares Aufsaugen. Diese Homogenität setzt sich während der gesamten Reifezeit des Weins in der Flasche fort. So gewährleisten Diam® Korken im Vergleich zu anderen Verschlussmitteln fünf Jahre nach dem Verkorken von einer Flasche zur anderen die gleichmäßigste Entwicklung des Weins *(AWRI-Studie 2002).*

Rivière&Co Recto: © Philippe Laurent, Frédéric Doniau. Verso: © Patrick Gripe, Getty images, Corbis

Diam® schützt die Arbeit der Winzer.

- Dank der Entaromatisierung des Korks zeichnen sich Diam® Flaschenkorken durch eine sehr große Geschmacksneutralität aus und führen somit zu keinerlei Beeinträchtigung der fruchtigen Noten des Weins.
- Dank der angebotenen Permeabilitätsebene ist es möglich, den Gasaustausch optimal zu kontrollieren und den für den Wein und seine Lagerzeit ideal geeigneten Verschlusskorken anzubieten.
- Dank der optimalen Homogenität wird ein gleichmäßiger Durchlauf auf der Abfülllinie und eine gleichmäßige Entwicklung der Flaschen einer Cuvée gewährleistet.

Diam® berücksichtigt die Erwartungen des Verbrauchers.

- Vorbei mit dem «Korkgeschmack» und allen negativen Begleiterscheinungen, die dem Image des Weins und seines Herstellers schaden.
- Die Verwendung von Kork wird von den Verbrauchern zweifellos als eine Qualitätsgarantie betrachtet. Diam® ist aus Kork und wird von den Verbrauchern auch als Korkverschluss angesehen *(IPSOS 2009).*
- Diam® wahrt das Aroma des Weins und bietet somit die Möglichkeit dem Verbraucher die Gewissheit zu geben ihn Flasche für Flasche und Jahr um Jahr so zu genießen wie er geschaffen wurde.

Diam® schont natürliche Ressourcen.

- Der Rohstoff von Diam®, bester Kork, ist ein erneuerbares, nachhaltiges Material. Die Behandlung mit superkritischem CO_2 ist eine saubere, von Ecocert zugelassene Technik.
- CO_2 wird in einem geschlossenen Zyklus verwendet, wodurch jeglicher Ausstoß in die Atmosphäre vermieden wird. Dank seiner bakteriostatischen und fungiziden Eigenschaften kann auf eine chemische Peroxidwäsche verzichtet werden.
- Diam® war der erste Korkerzeuger, der im Hinblick auf eine Bemessung und Begrenzung seiner Treibhausgasemissionen eine Kohlenstoffbilanz vornahm. Zwischen 2006 und 2008 konnte die Kohlenstoffbilanz von Diam® somit um 12% verbessert werden.