



DIAM

EIN GROSSARTIGER WEIN
VERDIENT EINEN
GROSSARTIGEN KORKEN.

**DIAM,
DER KORKEN
OHNE
KORKGESCHMACK***

Jean-Claude Mas, Winzer und Weingutbesitzer, Domaines Paul Mas

*Extrahierfähiges TCA \leq Messbarkeitsgrenze von 0,3 ng/l





KORK, das Material par excellence für Korken.

Das Verschließen ist der letzte önologische Akt bei der Abfüllung und trägt wesentlich zum Schutz und zur kontrollierten Reifung des Weins bei. Kork ist das noble, natürliche und traditionelle Material, das von allen Wein-Profis und -Liehabern befürwortet wird. Er besitzt unbestreitbare Qualitäten, die ihn zum besten Partner großer Jahrgangsweine machen, unter der Bedingung, seine Schwächen zu beseitigen.



DIAM, das Ende des Korkgeschmacks.

Der „Korkgeschmack“ stammt von einem Molekül, das häufig in Kork vorkommt: das Trichloranisol (TCA). Heute kann dieses Risiko mit dem Diam-Korken vermieden werden. Sein exklusives und patentiertes Kork-Reinigungsverfahren (Diamant®-Technologie) ermöglicht, etwa 150 Moleküle zu extrahieren, die im Verdacht stehen, den Geschmack des Weins zu beeinträchtigen. Die Diam-Korken bieten dem Wein auf diese Weise organoleptische Sicherheit.



Garantierte **HOMOGENITÄT** von einer Flasche zur anderen.

Entsprechend des vom Winzer gewählten Diam-Korkens, gewährleistet das kontrollierte Herstellungsverfahren identische technische Eigenschaften von einem Korken zum anderen. Dem Winzer wird somit eine homogene Entwicklung der Flaschen desselben Jahrgangs über die gesamte Lagerzeit hinweg garantiert sowie die Genugtuung, den Weinkennern das Beste seiner Arbeit zu bieten.



ANPASSUNG des Korkens an die spezifischen Bedürfnisse des Weines.

Jeder Wein hat eigene Bedürfnisse und niemand ist besser in der Lage als der Winzer, den Korken zu wählen, der den gewünschten Eigenschaften entspricht. Die Diam-Korken wurden entwickelt, um allen Erwartungen, was die Entwicklung des Weins, die Ausdruckskraft der Rebsorte und die Lagerdauer angeht zu erfüllen. Die Korken sind mit unterschiedlichen Durchlässigkeitsgraden erhältlich und erlauben, den Sauerstofftransfer während der gesamten Lagerzeit zu kontrollieren.



Jedem Wein sein Diam-Korken.

Dank der umfassenden Produktreihe verfügt der Winzer über sichere und homogene Korken für seine Stillweine (Diam), Schaumweine (Mytik) und Spirituosen (Altop). Alle Korken bieten dieselben technischen Eigenschaften im Hinblick auf sensorische Neutralität, Homogenität und Respekt des Weins. Sie verschließen gegenwärtig die prestigeträchtigsten Weine der Welt.





RESPEKT der Natur, die eine Inspirationsquelle ist.

Die Firma DIAM Bouchage stellt die nachhaltige Entwicklung in den Mittelpunkt ihrer Produktionspolitik und engagiert sich täglich dieser herausfordernden Unternehmensverantwortung.

Recycling, Energie-Management, biobasierte Rohstoffe, Wertsteigerung der lokalen Branchen (französischer Kork) sind einige Beispiele dafür. Das Unternehmen bietet seinen Kunden desweiteren eine biobasierte Produktreihe an: Origine by Diam.



INNOVATIONEN made in France.

Diam Bouchage ist ein französisches Unternehmen mit Sitz in den West-Pyrenäen, das seinen Erfolg auf seinem Diamant®-Verfahren aufgebaut hat, einer patentierten französischen Technologie. Sie ermöglicht, TCA*-Moleküle zu extrahieren, die für den Korkgeschmack verantwortlich sind.

Seit über 15 Jahren haben sich diese Korken bewährt und schützen Milliarden von Flaschen auf der ganzen Welt.

*≤ Messbarkeitsgrenze von 0,3 ng/l



Espace Tech Ulrich
66400 Céret · Frankreich
Tel.: +33 468 87 20 20
www.diam-cork.com

