

"Zu Diam sag ich  
gerne Ja!"



Diam Bouchage entwickelt, produziert und vertreibt technologische Korken für Stillweine, Schaumweine und Spirituosen. Die Diam Korken sind weitaus mehr als ein simpler Verschluss, sie bieten dem Winzer ein echtes önologisches Werkzeug im Dienste seines Weins.



### **SICHERHEIT**

Das DIAMANT®-Verfahren garantiert jeden einzelnen Korken. Dank dieses exklusiven, patentierten Verfahrens zur „Desaromatisierung“ von Kork bieten unsere Korken eine unübertroffene sensorische Neutralität, die von TCA befreit ist, dem Molekül, das für den Korkgeschmack verantwortlich ist.

(Nachweisbarer TCA-Gehalt  $\leq 0,3$  ng/l).



### **HOMOGENITÄT**

Das Gießverfahren zur Herstellung jedes einzelnen Korkens, das ebenfalls patentiert wurde, verleiht allen Korken dieselben physikalischen Eigenschaften. Es gewährleistet eine perfekte Regelmäßigkeit auf der Abfüllkette und eine homogene Alterung.



### **ANPASSUNGSFÄHIGKEIT**

Unsere Korken wurden entwickelt, um auf die Erwartungen des Winzers zu antworten. Die Korken sind mit unterschiedlichen Permeabilitätsgraden erhältlich und erlauben, den Sauerstofftransfer über den gesamten Lebenszyklus der Flasche hinweg zu kontrollieren.



Die Wahl von Diam in 10 Punkten