

"Zu Mytik sag ich gerne Ja!"



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



SICHERHEIT

Das Herstellungsverfahren DIAMANT® bietet jedem Korken beispiellose sensorische Neutralität. Dieses exklusive, patentierte Verfahren zur „Desaromatisierung“ von Kork bereitet dem Korkgeschmack definitiv ein Ende.

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



HOMOGENITÄT

Das Gießverfahren zur Herstellung jedes einzelnen Produkts des Sortiments, das ebenfalls patentiert wurde, verleiht allen Korken dieselben physikalischen Eigenschaften. Es gewährleistet eine perfekte Regelmäßigkeit auf der Abfüllkette und eine identische Alterung von einer Flasche zur anderen.



ANPASSUNGSFÄHIGKEIT

Unsere Korken wurden entwickelt, um auf die Erwartungen des Winzers zu antworten. Die Kontrolle des Gasaustauschs ermöglicht, die Frische der Weine zu bewahren und den Druck über die gesamte Lebensdauer in der Flasche für ein optimales Perlen zu erhalten.



Wussten Sie das?

Mytik ist zunehmend für das Abfüllen von Champagner mit Korkverschlüssen gefragt.

Mytik Vorteile in 10 Punkten

