



MytiK
DIAM

Bewahrer der Aromen





Mytik Diam[®] respektiert die Arbeit der Winzer

Unvergleichliche Reinheit und Frische
Garantiert ohne Korkgeschmack*
Identische Entwicklung von einer Flasche zur anderen
Deutliche Minderung der Schrumpfungerscheinungen
Keine trockenen Adern

*durch potentiell freiwerdendes TCA, dessen Gehalt unterhalb der Messbarkeitsgrenze von 0,3ng/l liegt



Die DIAMANT®-Revolution

Die DIAMANT®-Technologie: Bahnbrechend, patentiert und exklusiv.

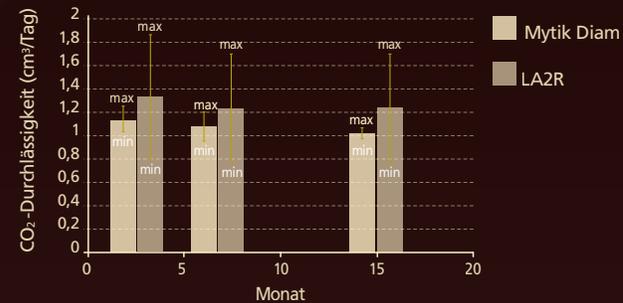
Der Einsatz des Extraktionsverfahrens von superkritischem CO₂ ist aus der Herstellung koffeinfreien Kaffees bekannt. Das Unternehmen Diam Bouchage hat in Zusammenarbeit mit dem französischen CEA das Verfahren zur Entfernung der flüchtigen Komponenten des Korks entwickelt, die die Qualität eines Schaumweins beeinträchtigen können. Auf diese Weise ist die DIAMANT®-Technik entstanden, ein technisches Reinigungsverfahren des Korks.

DIAMANT®
technology

Nie wieder Geschmacksabweichungen.

Dank der DIAMANT®-Technik wird der Korken der Mytik Diam®-Korken von der TCA-Substanz befreit (das für den Korkgeschmack des Weins verantwortliche Molekül) sowie von zahlreichen anderen Molekülen, die für die Geschmacksveränderungen verantwortlich sind. Mytik Diam® ist heute der einzige Korken, der garantiert kein potentiell freiwerdendes TCA (≤Messbarkeitsgrenze von 0,3 ng/l) enthält. Dank der Reinheit und sensorischen Neutralität von Mytik Diam® bleiben die Geschmacksqualitäten von Schaumweinen erhalten.

Vergleich der CO₂-Durchlässigkeit über die Zeit



Die Messergebnisse zeigen eine höhere Leistungsfähigkeit von Mytik Diam® in Bezug auf die Rückhaltekapazität des CO₂ und Gleichförmigkeit im Vergleich zu anderen Korken..

Gleichmäßige Produktchargen

Das patentierte Herstellungsverfahren von Mytik Diam® gewährleistet homogene technische Eigenschaften für jeden Korken. Dies ermöglicht gleichmäßigen Durchlauf an der Abfüllanlage und verhindert Ausläufer, Ausschwitzer oder kapillares Aufsaugen. Mytik Diam® garantiert eine gleichmäßige Entwicklung des Weins von einer Flasche zur anderen.

„Mit Mytik wird unser Bemühen belohnt, den „Terroir-Charakter“ bei gleichbleibender Qualität ohne geschmackliche Misstöne zu bewahren...auf das Glücksspiel mit unbehandeltem Kork wollen wir uns nicht mehr einlassen!“

Emmanuel Fourny, Kellermeister der Kellerei Champagne Veuve Fourny

„Endlich wird der Charakter des Weins so bewahrt, dass dem Weinliebhaber dasselbe Geschmackserlebnis von einer Flasche zur anderen garantiert werden kann.“

François Domi, Kellermeister der Kellerei Champagne Billecart-Salmon

„Mit Mytik Diam® bleibt das Phänomen der Chevilles aus, der Korken zerbricht nicht beim Flaschenöffnen; ein echter Fortschritt! Und das Traditionsmaterial Kork bleibt uns erhalten: Mytik Diam® ist der ideale Korken!“

Yves Chappier, Vorsitzender der Kellermeister der Champagne-Ardenne

„Der Korken Mytik Diam® gewährleistet gleichbleibenden Genuss von einer Flasche zur anderen ohne sensorische Verunreinigungen, die dem Korken anzulasten wären.“

Laurent Fresnet, Kellermeister der Kellerei Champagne Henriot



Mytik Diam® respektiert die Arbeit der Winzer

Unvergleichliche Reinheit und Frische
Garantiert ohne Korkgeschmack*

Identische Entwicklung von einer Flasche zur anderen
Deutliche Minderung der Schrumpfungerscheinungen

Keine trockenen Adern

*durch potentiell freiwerdendes TCA, dessen Gehalt unterhalb der Messbarkeitsgrenze von 0,3ng/l liegt





Mytik Diam[®] respektiert die Erwartungen des Verbrauchers

Flaschenverschluss aus Kork
Das Ritual des Entkorkens wird bewahrt
Lebensmittelsicherheit
Perfektes Schäumen
Die Pilzform wird bewahrt



Kork wird vom Verbraucher bevorzugt

Der Ideale Partner für Qualitätsweine.

Ein namhaftes Anbaugebiet, Know-how und ein Funken Glück sind notwendig, um die Anerkennung der Verbraucher zu gewinnen. Der Liebhaber ist anspruchsvoll und Ihr Champagner muss halten, was er verspricht. Mytik Diam® ist die Verschlusslösung, die das bewahrt, was Sie Ihren Kunden bieten. Mytik Diam® besteht aus Kork, einem edlen Naturmaterial, das man mit traditionsreichen Qualitätsweinen verbindet. Mytik Diam® ist der natürliche und unzertrennliche Partner des Schaumweins.

Das Ritual des Entkorkens.

Das Öffnen einer Champagnerflasche ist ein beim Verbraucher sehr beliebtes Zeremoniell. Der Handgriff, das bekannte Geräusch beim Entkorken, der pilzförmige Korken gehören zum besonderen Ambiente des Champagnergenusses dazu.

Mytik Diam® bewahrt das Ritual des Entkorkens und garantiert dessen absolute Gleichmäßigkeit von Flasche zu Flasche.

Sämtliche Lebensmittelgarantien

Alle Bestandteile von Mytik Diam® entsprechen den europäischen und amerikanischen Lebensmittelsicherheitsnormen (FDA).

Die Herstellung von Mytik Diam® findet in Produktionsstätten statt, die alle ISO 22000 zertifiziert sind und somit den höchsten Hygieneanforderungen entsprechen.



*„Mytik Diam® ist der Korken der Zukunft. Für mich als Kellermeister aber auch für
Gastwirte bedeutet er das Ende des Problems des Korkgeschmacks und somit das Ende der
Beschwerden (ob nun begründet oder nicht).“*

Yves Chappier, Vorsitzender der Kellermeister der Champagne-Ardenne

*„Mytik Diam® ermöglicht es uns, unseren Verbrauchern Qualität und Authentizität unseres
Champagners und damit unserer Kellerei zu garantieren.“*

Laurent Fresnet, Kellermeister der Kellerei Champagne Henriot

*„Mytik Diam® macht es möglich, den anspruchsvollen Kunden im Ausland zufrieden zu
stellen und mindert das Problem der Geschmacksabweichungen.“*

Pierre-Yves Bournerias, önologischer Berater am Institut für Önologie der Champagne



Mytik Diam® respektiert die Erwartungen des Verbrauchers

Flaschenverschluss aus Kork
Das Ritual des Entkorkens wird bewahrt
Lebensmittelsicherheit
Perfektes Schäumen
Die Pilzform wird bewahrt



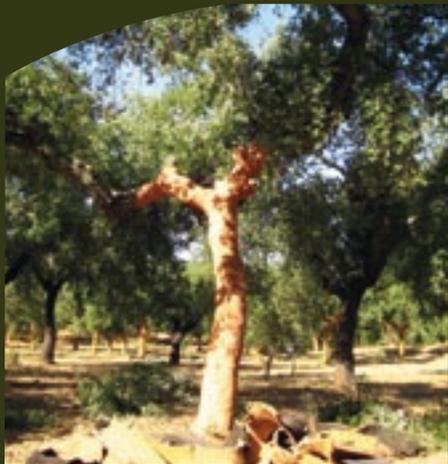


Mytik Diam[®] respektiert,
was die Natur ihm geschenkt hat.

Edler, erneuerbarer und nachhaltiger Werkstoff
Verbesserte Kohlenstoffbilanz (*Bilan Carbone[®]*)
Ökologisch verantwortliche Herstellung



Kork im Zentrum einer nachhaltigen Wirtschaft.



Edler Werkstoff, bewahrtes Ökosystem.

Die Korkeichenwälder sind Biotope von großer Bedeutung im westlichen Mittelmeerraum und an der Südküste des Atlantiks. Der Flaschenstopfen aus Naturkork trägt aktiv zum Erhalt dieses Ökosystems bei.

Mytik Diam®, ein ökologisch verantwortlicher Korken.

Das Herstellungsverfahren der MytikDiam®-Korken verwendet Kohlendioxid (CO₂), ein geruchloses Gas, das in der Natur zuhauf vorhanden und für den Einsatz im Lebensmittelbereich äußerst geeignet ist. Bei der Herstellung von MytikDiam® wird Kohlendioxid im geschlossenen Kreislauf verwendet (Wiederverwendung des

CO₂ nach Reinigung). Das CO₂ verändert nicht den Kork und erzeugt auch keine schädlichen Rückstände. Die Behandlung mit superkritischem CO₂ ist eine saubere Technologie, auch „grüne Chemie“ genannt. Dank der bakterienhemmenden Wirkung trägt das superkritische CO₂ zur Reinigung des Korks bei. Auf die Verwendung von chemischen Reinigungsmitteln wie Peroxid kann dadurch verzichtet werden. Der Kork bewahrt seine natürliche Farbe, und die Zufriedenheit der Verbraucher, denen der Umweltschutz am Herzen liegt, wird gewährleistet.

Der erste Ansatz zur Kohlenstoffbilanz bei Kork.

Im Jahr 2004 war Diam Bouchage das erste Unternehmen, das mit der Unterstützung der französischen Agentur L'ADEME (Agence Française pour le développement et la Maîtrise de l'Energie) sowie der Région Languedoc Roussillon, den Schritt zu einer Kohlenstoffbilanz (Bilan Carbone®) unternahm. Die Kohlenstoffbilanz hat um Ziel, die bei der Herstellung freiwerdende Menge an Treibhausgas zu messen und zu reduzieren. Zwischen 2006 und 2010 konnte die Kohlenstoffbilanz von Mytik Diam® um 12 % verbessert werden und die Bemühungen zu Verbesserung werden stetig fortgesetzt.

Ein globaler Umweltschutzansatz.

Um die Kohlenstoffbilanz weiter zu verbessern und den aktuellen und künftigen Umweltschutzherausforderungen gerecht zu werden, hat Mytik Diam® als interne Maßnahme 4 Achsen definiert:

- Eindämmung des Energieverbrauchs,
- Weiterverwendung der Kork-Nebenprodukte sowie aller Abfälle,
- Eindämmung der industriellen Risiken sowie der Umweltbelastung durch die technischen Anlagen,
- Investitionen in Forschung und Entwicklung auf dem Gebiet umweltfreundlicher Produkte.

„Mytik Diam® hat es verstanden, die Qualität und die noblen Eigenschaften des Kork zu erhalten und dabei echte Geschmacksneutralität zu garantieren. Er bewahrt so das Aroma feiner Weine in seiner ganzen Fülle wie bei unseren Champager Blancs de Blanc.“

Rodolphe Peters, Kellermeister der Kellerei Champagne Peters

„Mytik Diam® hat es verstanden, eine bedeutende technologische Neuerung in die Welt des Schaumweinverschlusses einzuführen.“

Professor Gérard Liger-Belair, (Labor für Önologie & angewandte Chemie, Forschungseinheit für Weinstöcke und Wein der Champagne

„Die Einführung von Mytik Diam® garantiert dem Kork eine neue Ära. Welch kostbare Eigenschaften für Champagner: die Regelmäßigkeit, die Abwesenheit des Korkgeschmacks, keine gelösten Scheibenringe.

Das Potenzial des Weines wird bewahrt für eine hohe Beständigkeit!“

Frédéric Savart, Champagne Daniel Savart

Mytik Diam® respektiert,
was die Natur ihm geschenkt hat.



Edler, erneuerbarer und nachhaltiger Werkstoff

Verbesserte Kohlenstoffbilanz (Bilan Carbone®)

Ökologisch verantwortliche Herstellung



DIAMANT[®]
technology

Alles über die DIAMANT[®]-Technologie

Bei den besonderen Temperatur- und Druckbedingungen, erreicht Kohlendioxid einen Zustand zwischen flüssig und gasförmig. Dieser Zustand, der auch als «superkritisch» bezeichnet wird, ermöglicht die Extraktion zahlreicher flüchtiger Moleküle aus dem Korkmehl, von denen einige schwerwiegende Geschmacksveränderungen bewirken.

Nach dem Kochen wird der Rohkork zu Mehl verarbeitet. Das so erhaltene Mehl wird mithilfe eines Densimeters ausgesiebt, um die edelsten Teile des Korks, die sehr reich an Suberin sind, zu gewinnen.

Diese sogenannte „fleur de liège“ wird mit superkritischem CO₂ gereinigt bevor sie mit einem Lebensmittelbindstoff und Mikrosphären vermischt wird.

Jeder Korken wird gegossen und gekocht bevor er verarbeitet, markiert und satiniert wird.



Stillweine

Schaumweine

Spirituosen

Jedem sein Diam®





Bewahrer der Aromen

Erhalt der Aromen. Unvergleichliche Reinheit und Frische.

Anpassungsfähig an alle Weinarten und Lagerzeiten.

Einheitliche Chargen untereinander und über die Zeit.



MYTIK DIAM

Route de Damery

51480 Cumières

Frankreich

Tel. +33 326 55 22 16

Fax +33 326 55 60 08

www.diam-cork.com