



Echte technologische Fortschritte inspirieren sich seit jeher an der Natur... Philosophie bei allen technologischen und industriellen Entwicklungen vor, um unsere Produkte zu perfektionieren. Aus dieser Idee ist das Konzept der Diam Korken entstanden: Reinigung von Kork mit einem natürlichen Verfahren, um die Moleküle zu entfernen, die den Geschmack des Weines beeinträchtigen könnten. Zahlreiche Innovationen folgten und haben unserem Kork ermöglicht, die größten Weine der Welt bei ihrer Reifung auf optimale Weise aufzubewahren. Heute macht es unsere Produktreihe Origine by Diam® möglich, der Weinwelt eine noch natürlichere Verschlusslösung zu bieten, die zudem für unsere Umwelt und unseren Planeten Sorge trägt.

> Dominique Tourneix Generaldirektor



Seit 2005 entwickeln und produzieren wir innovative Verschlusslösungen aus technologischem Kork. Unser Unternehmen ist für sein revolutionäres Diamant®-Verfahren angesehen, mit dem sich die für den Geschmack des Korkens verantwortlichen TCA*-Moleküle, aber auch andere Moleküle, die den Weingeschmack verändern könnten, extrahieren lassen. Unsere Korken garantieren somit Geschmacksneutralität und Erhalt der Aromen, und zwar Jahr um Jahr und Flasche für Flasche. Um der wachsenden Nachfrage aus den 5 Kontinenten gerecht zu werden, errichteten wir vor Kurzem eine neue Korkverarbeitungsfabrik an unserem Standort Céret im Süden Frankreichs. Unter unseren drei Marken Diam, Mytik und Altop, die speziell für Stillund Perlweine bzw. Spirituosen entwickelt wurden, vertreiben wir heute 2,3 Milliarden Korken pro Jahr.





Espace Tech Ulrich - 66400 Céret - FRANKREICH Tel.: +33 468 87 20 20















KORK IM ZENTRUM EINER NACHHALTIGEN WIRTSCHAFT.

Der zur Herstellung unserer Korken verwendete Kork verleiht unseren Produkten eine unvergleichliche Elastizität (> 95 % des Volumens der für die Zusammensetzung der Korken eingesetzten Elemente). Anders als alternative Verschlusslösungen verbraucht unser Diamant-System zur Korkreinigung wenig Energie. Die Korkindustrie beteiligt sich aktiv an der Pflege der Korkhaine (Korkeichenwälder) und im weiteren Sinne an der Wirtschaft der Erzeugerregionen im westlichen Mittelmeerraum und an der südlichen Atlantikküste.

BINDEMITTEL AUS BIOLOGISCHER ABSTAMMUNG, EIN ECHTER TECHNOLOGISCHER FORTSCHRITT.

Nach langjähriger Arbeit gelang den Forschungs- und Entwicklungsteams von Diam Bouchage die Entwicklung eines Bindemittels aus komplett erneuerbaren, zu 100 % aus natürlicher Herkunft stammenden Polyolen. Unsere Korken nutzen so einen innovativen, rein pflanzlichen Inhaltsstoff. Dieses von unabhängigen Labors getestete und freigegebene Bindemittel stellt einen technologischen Fortschritt dar, der Effizienz und Umweltverträglichkeit miteinander vereint.

100 % NATÜRLICHES BIENENWACHS.

Das für die Korken Origine by Diam® verwendete Bienenwachs ist zu 100 % natürlich. Es garantiert eine hervorragende wasserabweisende Wirkung, die unsere Korken vor einem Durchsickern schützt und so erlaubt, ihre Lebensdauer besser zu kontrollieren. Durch ihre Bestäubungstätigkeit sind die Bienen unerlässlich für unsere biologische Vielfalt und das menschliche Leben auf der Erde! Im Bewusstsein dieser Tatsachen lag Diam Bouchage seit einigen Jahren an einer Unterstützung des Vereins "Un Toit pour les Abeilles"*



ORIGINE BY DIAM®, DER NEUZUGANG DES SORTIMENTS.

Die neuen Produkte der Origine by Diam®-Reihe wurden auf umweltverträglichen Innovationen basierend entwickelt und sind derzeit erhältlich für die Korken Diam 5, Diam 10 und Diam 30. Für sie gelten dieselben Garantien bezüglich Sicherheit, Homogenität und Anpassungsfähigkeit wie für unsere Korken der klassischen Diam-Reihe. Die Produktreihe Origine by Diam® wird demnächst um weitere Produkte für Perlweine und Spirituosen erweitert.