

DIAM KORK SORTIMENT

DIAM

Diam 1
Diam 3
Diam 5
Diam 10
Diam 30

ORIGINE
By Diam

Diam 5 Origine
Diam 10 Origine
Diam 30 Origine

MYTIK

Mytik Access
Mytik Classic

ALTOP

Altop

DIAM

KORKEN FÜR STILLWEINE

Ein auf Ihren Wein abgestimmtes Rezept

1 LEBENSDAUER

2 Jahre	3 Jahre	5 Jahre	10 Jahre	30 Jahre
> 1,6	> 2,2	> 2,5	> 2,8	> 3,2
DIAM 1	DIAM 3	DIAM 5	DIAM 10	DIAM 30
		DIAM 5 [*]	DIAM 10 [*]	DIAM 30 [*]

Elastische
Rückfederung
Newton/cm²



2 SAUERSTOFF-MANAGEMENT

	Permeabilität	OIR	OTR
Diam 10,30	Sehr gering	0,8 mg	0,3 mg/an
Origine	Gering	1,1 mg	0,3 mg/an
Diam 1,3,5	Gering	1,3 mg	0,4 mg/an
Diam 1,3,5	Moyenne	1,6 mg	0,6 mg/an



KORKEN FÜR SCHAUMWEINE



Kork-Granulometrie	1.5 mm
Dimensionsmäßige Rückstellbarkeit (nach 30 Sek.)	> 92%
Gewicht	+/- 0,7g
P Druck (N/cm ²)	+/- 5



Kork-Granulometrie	3 mm
Dimensionsmäßige Rückstellbarkeit (nach 30 Sek.)	>90%
Gewicht	+/- 1g
P Druck (N/cm ²)	+/- 7