



GAMA PARA VINOS TRANQUILOS

DIAM



EDITORIAL

Gracias a su confianza, Diam Bouchage es el líder mundial de los tapones tecnológicos de corcho. Diseñamos, producimos y comercializamos productos para vinos tranquilos, espumosos y espirituosos.

Más que un simple obturador, el tapón es el último acto enológico del viticultor. Debe preservar la correcta evolución del vino en la botella respetando el perfil aromático que usted haya querido darle.

Nuestra gama Diam le ofrece una solución de taponado incomparable. Las capacidades mecánicas constantes y los aportes de oxígeno precisos de nuestros tapones, le garantizan un envejecimiento homogéneo en cada botella.

Los viticultores de todo el mundo, en su gran diversidad, trabajan tierras diferentes, pero todos tienen una misma exigencia para la cual Diam ha demostrado su capacidad: regularidad del taponado, preservación de los aromas, de la frescura y de la estructura del vino sin desviación sensorial.

De Diam 2 a Diam 30, elija entre nuestros tapones aquel cuyas características sean más adecuadas para su vino.

DIAM

Diam Bouchage · Espace Tech Ulrich · 66400 Céret · Francia
+33 (0)4 68 87 20 20 · contact@diam-cork.com



“ EL CORCHO ES NUESTRA MATERIA PRIMA. EL CUIDADO DE SU VINO ES NUESTRA VOCACIÓN. LA GARANTÍA DIAM ES NUESTRO COMPROMISO. ”

UN TAPÓN INCOMPARABLE



TAPÓN TÉCNICO
de corcho.



SEGURIDAD ORGANOLÉPTICA
Tratamiento DIAMANT® de CO₂ supercrítico. Garantía en cada tapón, sin riesgo de sabor a corcho.



PERFECTA HOMOGENEIDAD DE LOS TAPONES
que garantiza una regularidad de embotellado.



3 NIVELES DE INTERCAMBIO DE GASES
Muy bajo - Bajo - Medio.



SIN RIESGO DE OXIDACIÓN
Envejecimiento en botella homogéneo.

PRESERVACIÓN DEL SO₂ LIBRE
gracias al control de la permeabilidad.



RESPECTO DEL PERFIL AROMÁTICO DEL VINO
igual para cada botella, año tras año.



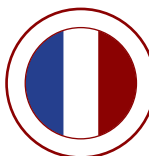
TRANSPORTE SEGURO
Sin rezumes ni goteos.













PRODUCTO ECORRESPONSABLE
Opción corcho de Francia ; corcho FSC® ; Gama de origen biológico Origine by Diam®.



EMPRESA FRANCESA
asociada a las mayores denominaciones internacionales.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (Para más información, solicite nuestras fichas técnicas detalladas)

	 GARANTÍA MECÁNICA	 RECUPERACIÓN ELÁSTICA (N/cm ²)	 RECUPERACIÓN DIMENSIONAL (in 30 s)	 FUERZA DE EXTRACCIÓN (daN)	 LONGITUDES DISPONIBLES (mm)	 BISEL (mm)	 PERMEABILIDAD	 O ₂ INITIAL RELEASE (mg)	 O ₂ TRANSFER RATE (mg/año)	 TCA CEDIBLE (ng/L) ("Sabor a tapón")
DIAM 30	30 años	≥ 3,2	≥ 97 %	20 - 40 25 - 45	44 / 47 49 / 54	1,0 ± 0,5	Muy baja 0	0,8	0,3	Todos nuestros tapones están garantizados sin sabor a corcho: · 2,4,6-TCA · PCA · 2,3,4,6-TeCA · 2,4,6-TBA ≤ al límite de cuantificación.
DIAM 10	10 años	> 2,8	≥ 97 %	20 - 40 25 - 45	44 / 47 / 49 49 / 54	1,0 ± 0,5	Media	1,6	0,6	
DIAM 5	5 años	> 2,5	≥ 97 %	18 - 35 20 - 40	38 44 / 47 / 49	1,0 / 2,0 ± 0,5	Baja	1,3	0,4	
DIAM 3	3 años	> 2,2	≥ 96 %	18 - 35 20 - 40	38 44 / 47	2,0 ± 0,5	0	1,6	0,6	
DIAM 2	2 años	> 1,6	≥ 90 %	15 - 35	38 / 44	2,0 ± 0,5	Media			

Todos nuestros tapones son conformes a las reglamentaciones sobre aptitud para el contacto alimentario (sobre todo en Europa y EE. UU.). Las NOA de cada parámetro se indican en las fichas técnicas de cada tapón. Estas especificaciones se entienden siempre que se utilicen conforme a las recomendaciones de almacenamiento y utilización.

Para toda nuestra gama ofrecemos las opciones siguientes:

Tapones en corcho de Francia · Tapones de corcho FSC® · Tapones Lavados · Tapones sin bisel · Marcado Tradición · Marcado Fuego o Láser (cuerpo/cabeza).