



DIAM[®]
BOUCHAGE

Un grand vin
mérite un grand bouchon.

DIAM,
LE LIÈGE
SANS
GOÛT DE
BOUCHON*





LE LIÈGE, LA MATIÈRE DU BOUCHON PAR EXCELLENCE.

Dernier acte œnologique avant la mise en bouteille, le bouchage a une importance certaine dans la protection et la maîtrise de l'évolution du vin.

Le liège est le matériau noble, naturel et traditionnel, plébiscité par tous les professionnels et amateurs de vins. Il possède des qualités incontestables qui font de lui le meilleur allié des grands crus, à condition d'en éliminer les défauts.



DIAM, LA FIN DU GOÛT DE BOUCHON.

Le « goût de bouchon » provient d'une molécule, le trichloroanisole (TCA), souvent présente dans le liège. Aujourd'hui, avec le bouchon Diam ce risque peut être évité. Son procédé exclusif et breveté de nettoyage du liège (procédé Diamant®) permet d'extraire près de 150 molécules susceptibles d'altérer le goût du vin. Les bouchons Diam offrent ainsi une sécurité organoleptique aux vins.



GARANTIR L'HOMOGENÉITÉ D'UNE BOUTEILLE À L'AUTRE.

En fonction du Diam choisi par le vigneron, la maîtrise du procédé de fabrication assure des caractéristiques techniques identiques d'un bouchon à l'autre. Le vigneron a ainsi la garantie d'une évolution homogène des bouteilles d'une même cuvée tout au long de la garde et la satisfaction d'offrir le meilleur de son travail aux amateurs de vin.



ADAPTER LE BOUCHON AUX BESOINS SPÉCIFIQUES D'UN VIN.

Chaque vin a des besoins propres et nul n'est mieux placé que le vigneron pour choisir le bouchon qui correspond aux caractéristiques recherchées. Les bouchons Diam sont conçus pour répondre à toutes les attentes en matière d'évolution du vin, d'expression du type de cépage et de durée de garde. Déclinés en différentes perméabilités, ils permettent de maîtriser les transferts d'oxygène tout au long de la vie en bouteille.



A CHAQUE VIN SON DIAM.

Grâce à une gamme complète de produits, le vigneron dispose de bouchons sûrs et homogènes pour ses vins tranquilles (Diam), effervescents (Mytik Diam) et spiritueux (Setop Diam). Tous ces bouchons proposent les mêmes qualités techniques en termes de neutralité sensorielle, d'homogénéité et de respect du vin. Ils bouchent aujourd'hui les bouteilles les plus prestigieuses.





RESPECTER LA NATURE ET S'EN INSPIRER.

Chaque jour plus impliquée dans des démarches de développement durable et de responsabilité sociétale, Diam Bouchage a mis ces enjeux au cœur de sa politique de production.

Recyclage, gestion énergétique, matières premières bio-sourcées, valorisation de filières locales (liège français) en sont des exemples.

L'entreprise propose en outre à ses clients une gamme biosourcée : Origine by Diam.



DES INNOVATIONS MADE IN FRANCE.

Entreprise française située dans les Pyrénées-Orientales, Diam Bouchage a construit son succès sur son procédé Diamant®, technologie française brevetée, qui permet d'extraire les molécules de TCA*, responsables du goût de bouchon.

Depuis le début des années 2000, ces bouchons ont fait leurs preuves, en protégeant des milliards de bouteilles dans le monde entier.

*< à la limite de quantification de 0,3 ng/l



Espace Tech Ulrich · 66400 Céret · France

Tél : +33 468 87 20 20

www.diam-cork.com

