



DIAM[®]
BOUCHAGE

Un grande vino
merita un grande tappo.

**DIAM,
IL SUGHERO
SENZA IL
GUSTO
DI TAPPO***





IL SUGHERO, LA MATERIA PRIMA PER ECCELLENZA.

Ultimo atto enologico prima dell'imbottigliamento, la chiusura ha una importanza particolare nella protezione e nel controllo dell'evoluzione del vino. Il sughero è un materiale nobile, naturale e tradizionale, unanimemente approvato da tutti i professionisti e dagli amanti del vino.

Possiede qualità indiscutibili a condizione di eliminarne i difetti che lo rendono il miglior alleato dei grand cru.



DIAM, LA FINE DEL GUSTO DI TAPPO.

Il “gusto del tappo” proviene da una molecola, il tricloroanisolo (TCA), spesso presente nel sughero. Oggi, con il tappo Diam questo rischio può essere evitato. Il suo procedimento esclusivo e brevettato di pulizia del sughero (procedimento Diamant®) consente di estrarre quasi 150 molecole che possono alterare il gusto del vino. I tappi Diam offrono così una sicurezza organolettica ai vini.



GARANTIRE L'OMOGENEITÀ DI OGNI SINGOLA BOTTIGLIA.

Per qualsiasi Diam scelto dal produttore, grazie al controllo del processo di fabbricazione, sono garantite caratteristiche tecniche identiche per ogni singolo tappo. Il produttore ha così la garanzia di un'evoluzione omogenea delle bottiglie della stessa annata durante l'intero percorso di invecchiamento e la soddisfazione di offrire il miglior frutto del proprio lavoro agli amanti del vino.



ADATTARE IL SUGHERO ALLE ESIGENZE SPECIFICHE DI UN VINO.

Ogni vino ha le sue esigenze e nessuno meglio dell'enologo è in grado di scegliere il tappo che corrisponde alle caratteristiche cercate. I tappi di Diam sono progettati per soddisfare tutte le aspettative circa l'evoluzione del vino, l'espressione del tipo di vitigno e la durata dell'invecchiamento. Declinati in diversa permeabilità, permettono di controllare i trasferimenti di ossigeno durante tutta la vita del vino in bottiglia.



AD OGNI VINO IL SUO DIAM.

Grazie ad una gamma completa di prodotti, il viticoltore dispone di tappi sicuri e omogenei per i propri vini fermi (Diam), spumanti (Mytik Diam) e liquori (Setop Diam). Tutti questi tappi offrono le stesse qualità tecniche in termini di neutralità sensoriale, omogeneità e rispetto del vino. Oggi tappano le bottiglie le più prestigiose.





RISPETTARE LA NATURA ED ESSERNE ISPIRATI.

Sempre più impegnata in iniziative di sviluppo sostenibile e responsabilità sociale, Diam Bouchage ha posto questi obiettivi al centro della propria politica di produzione. Il riciclaggio, la gestione energetica, le materie prime “biosourced” e la valorizzazione delle filiere locali (sughero francese) sono alcuni esempi di tale impegno. L'azienda propone inoltre ai propri clienti una gamma biobased : Origine by Diam.



INNOVAZIONI MADE IN FRANCE.

Diam Bouchage, azienda francese con sede nei Pirenei Orientali, ha basato il successo sul proprio procedimento Diamant[®], una tecnologia francese brevettata che consente di estrarre le molecole di TCA*, responsabili del gusto del tappo. Fin dall'inizio del nuovo millennio, questi tappi hanno dimostrato la loro efficacia proteggendo miliardi di bottiglie in tutto il mondo.

*≤ al limite di quantificazione di 0,3 ng/l



Espace Tech Ulrich · 66400 Céret · Francia

Tel: +33 468 87 20 20

www.diam-cork.com

