



**DIAM**<sup>®</sup>  
BOUCHAGE

Un gran vino  
merece un gran tapón.

**DIAM,  
EL CORCHO  
SIN SABOR A  
TAPÓN\***





# EL CORCHO, EL MATERIAL DEL TAPÓN POR EXCELENCIA.

El taponado, último acto enológico antes del embotellado, tiene una importancia clara en la protección y el control de la evolución del vino.

El corcho es un material noble, natural y tradicional, respaldado por todos los profesionales y amantes del vino. Posee cualidades indudables que lo convierten en el mejor aliado de los grandes caldos, al tiempo que elimina sus defectos.



# DIAM, EL FINAL DEL SABOR A TAPÓN.

El «sabor a tapón» procede de una molécula, el tricloroanisol (TCA), que suele estar presente en el corcho. Actualmente, con el tapón Diam se puede evitar este riesgo. Su procedimiento exclusivo y patentado de limpieza del corcho (procedimiento Diamant®) permite extraer cerca de 150 moléculas que pueden alterar el sabor del vino. De esta manera, los tapones Diam ofrecen una seguridad organoléptica absoluta a todos los vinos.



# GARANTIZAR LA HOMOGENEIDAD DE UNA BOTELLA A OTRA.

En función del Diam elegido por el viticultor, el control del procedimiento de fabricación garantiza unas características técnicas idénticas de un tapón a otro. De esta manera, el viticultor tiene la garantía de una evolución homogénea de las botellas de un mismo “lote” a lo largo de la crianza, con la garantía y la satisfacción de ofrecer lo mejor de su trabajo a los amantes del vino.



## ADAPTAR EL TAPÓN A LAS NECESIDADES ESPECÍFICAS DE UN VINO.

Cada vino tiene unas necesidades propias y no hay nadie mejor que el viticultor para elegir el tapón que corresponda a las características deseadas. Los tapones Diam están diseñados para responder a todas las expectativas en materia de evolución, expresión de la variedad de cepa y duración de crianza. La elección de diferentes permeabilidades, permite controlar la transferencia de oxígeno durante todo el tiempo que el tapón este en la botella.



## A CADA VINO SU DIAM.

Gracias a una gama completa de productos, el viticultor dispone de tapones seguros y homogéneos para sus vinos tranquilos (Diam), espumosos (Mytik Diam) y espirituosos (Setop Diam). Todos estos tapones ofrecen las mismas cualidades técnicas en términos de neutralidad sensorial, homogeneidad y respeto al vino. En la actualidad, taponan las botellas más prestigiosas.





## RESPETAR LA NATURALEZA E INSPIRARSE EN ELLA.

Diam Bouchage está cada día más implicada en iniciativas de desarrollo sostenible y de su responsabilidad como sociedad. Esos retos ocupan un lugar central en su política de producción. Reciclaje, gestión energética, materias primas de origen biológico, explotación de filiales locales (corcho francés) constituyen algunos ejemplos. La empresa también ofrece a sus clientes una gama de origen biológico: Origine by Diam.



# INNOVACIONES MADE IN FRANCE.

Empresa francesa establecida en Pirineos Orientales, Diam Bouchage ha forjado su éxito en el procedimiento Diamant<sup>®</sup>, tecnología francesa patentada, que permite extraer las moléculas de TCA\*, responsables del sabor a tapón.

Desde el principio de la década de 2000, estos tapones han demostrado su eficacia protegiendo a miles de millones de botellas en todo el mundo.

\*≤ al límite de cuantificación de 0,3 ng/l



Espace Tech Ulrich · 66400 Céret · Francia

Tel. : +33 468 87 20 20

[www.diam-cork.com](http://www.diam-cork.com)

