



DIE TECHNOLOGIE DIAMANT®



LEITARTIKEL

Mit dem DIAMANT®-Verfahren haben wir Anfang der 2000er-Jahre den Korkverschluss erfunden, der garantiert keinen Korkgeschmack aufweist. Eine Revolution!

Obwohl die Reinigung mit superkritischem CO₂ bereits für andere industrielle Anwendungen bekannt war (Entkoffeinierung, Nikotinextraktion aus dem Tabak usw.), erforderte es dennoch 7 Forschungsjahre, um sie auf den Kork anzuwenden und die DIAMANT®-Technologie 2004 hervorzubringen. Funktioniert nach dem zuverlässigsten Prinzip der Druckdifferenzierung und wird seit seiner Einführung auf alle unsere Produkte angewandt und hat noch nie versagt!

Dieses Verfahren zur Dearomatisierung von Kork erfolgt ohne Lösungsmittel oder Chemikalien in einem umweltfreundlichen, geschlossenen Kreislauf. Es ermöglicht das Entfernen von bis zu 150 Molekülen, die sensorische Abweichungen verursachen, welche sich auf Weine in Flaschen auswirken könnten. Unsere Korken bieten Ihnen auf diese Weise unübertreffliche sensorische Sicherheit: Da sie von flüchtigen Verbindungen und riskanten Molekülen befreit werden, ist jeder einzelne garantiert ohne nachweisbaren TCA-Gehalt (< 0,3 ng/l).

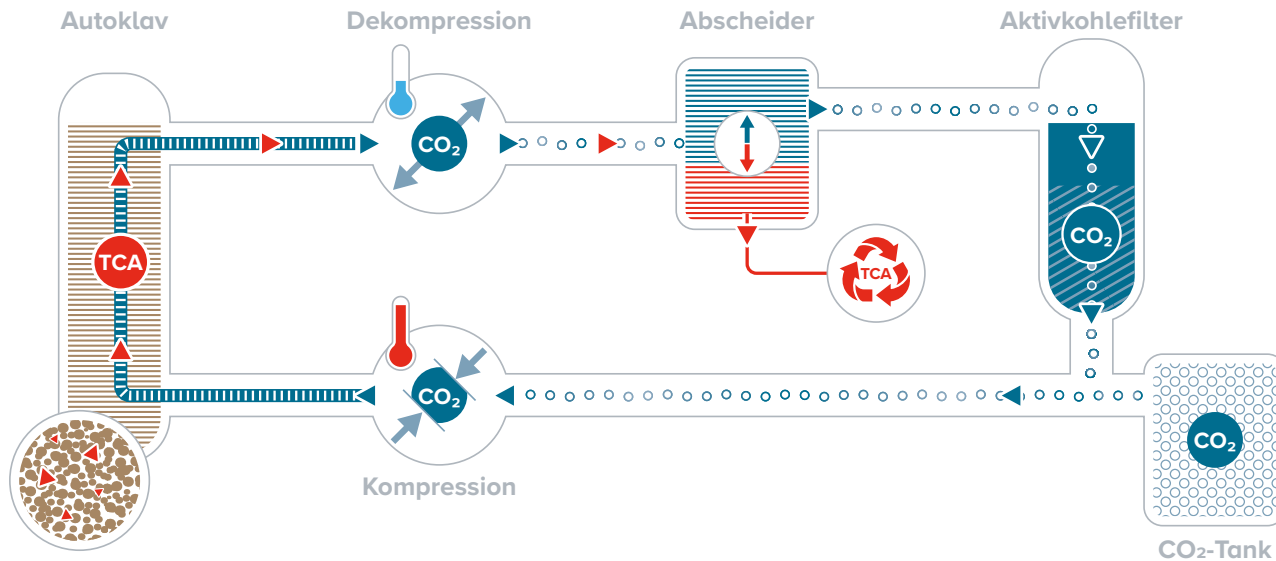







“KORK IST UNSER ROHSTOFF, DIE WAHRUNG IHRES WEINS UNSERE BESTIMMUNG. DIE DIAM-GARANTIE IST UNSER VERSPRECHEN.”







DIE DIAMANT®-TECHNOLOGIE

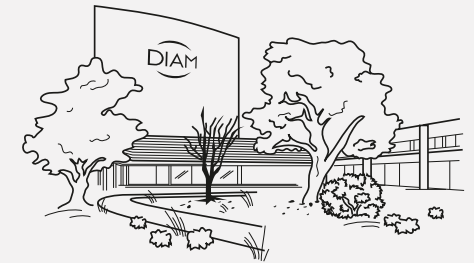
Superkritisches CO₂ mit Druckdifferenzierung



-  Korkmehl wird für einen Zyklus von etwa 6 Stunden in den Autoklav eingeführt.
-  CO₂ wird im gasförmigen Zustand in den Kreislauf eingebracht.
-  Durch Kompression und Temperaturerhöhung erreicht das CO₂ einen „superkritischen“ Zustand, zwischen gasförmig und flüssig.
-  Es wird dann von unten in den Autoklav injiziert und steigt dann durch den Kork nach oben.
-  Das CO₂ schwemmt über 150 Moleküle aus, die im Verdacht stehen, den Geschmack des Weins zu beeinträchtigen, insbesondere Trichloranisol (TCA), das für den „Korkgeschmack“ verantwortlich gemacht wird.

-  Durch die Dekompression kehrt das CO₂ in den gasförmigen Zustand zurück und wird zur Speicherung auf Raumtemperatur gebracht.
-  Das im geschlossenen Kreislauf verwendete CO₂ wird gefiltert und dann für den nächsten Reinigungszyklus wieder eingebracht.
-  Die in dickflüssiger Form extrahierten Moleküle werden als Wirkstoff für die Kosmetikindustrie recycelt.
-  Der so gewonnene gereinigte Kork wird für die Herstellung unserer Korken verwendet.

-  Das Diamant®-Verfahren im Video:



Wir entwerfen und produzieren innovative Verschlusslösungen aus technologischem Kork.

Unser Unternehmen ist für sein revolutionäres Diamant-Verfahren® bekannt, das TCA-Moleküle extrahiert, die für den Korkgeschmack verantwortlich sind, aber auch andere Moleküle, die den Geschmack von Wein eventuell verändern können.

Die Korken Diam, Origine by Diam, Mytik Diam und Setop Diam, die jeweils für Stillweine, Schaumweine und Spirituosen entwickelt wurden, gewährleisten so Jahr für Jahr und von einer Flasche zur anderen die sensorische Neutralität und Wahrung der Aromen.

Seit Anfang der 2000er-Jahre haben sich diese Korken bewährt, indem sie Milliarden von Flaschen auf der ganzen Welt schützen und den Winzern, die uns vertrauen, echte Gelassenheit bringen.



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