

# ■ DIE DIAM BOUCHAGE GARANTIE

## Kompromisslos in Bezug auf seine *Garantien*

Diam Bouchage bietet Verschlüsse aus Naturkork an, die sowohl eine perfekte Homogenität von Flasche zu Flasche als auch die Beherrschung verschiedener Durchlässigkeitsgrade bieten. Dank des DIAMANT®-Verfahrens sorgen sie zudem für eine unvergleichliche sensorische Neutralität. Mit mehr als 20 Milliarden Flaschen, die in den letzten 20 Jahren verschlossen wurden, geht das Unternehmen bei seiner Garantie keine Kompromisse ein.



### Sicherheit

Das exklusive Diamant®-Verfahren zur „Desaromatisierung“ von Kork hat nie gefehlt. Die Korken Diam, Mytik und Setop Diam bieten eine unübertroffene sensorische Sicherheit. Da sie von flüchtigen Verbindungen und riskanten Molekülen befreit werden, ist jeder einzelne Korken garantiert ohne nachweisbaren TCA-Gehalt (<0,3 ng/l).



### Homogenität

Für jedes Produkt in den von Diam Bouchage angebotenen Sortimenten, verleiht das Gießverfahren zur Herstellung jedes einzelnen Korkens, das ebenfalls patentiert wurde, allen Korken dieselben physikalischen Eigenschaften, je nach der gewählten Rezeptur. Es gewährleistet eine perfekte Regelmäßigkeit auf der Abfüllkette und eine homogene Alterung in der Flasche.



### Anpassungsfähigkeit

Die Korken der sortimente für Still- und schaumweine sind mit unterschiedlichen durchlässigkeitsgraden und garantieleistungen gegen mechanische defekte erhältlich und erlauben, den sauerstofftransfer und ihre Konstanz über den gesamten lebenszyklus in der flasche zu kontrollieren. bei dem sortiment Setop Diam können form, material und veredelung nach wunsch ausgewählt werden.

