

# ■ LES GARANTIES DIAM BOUCHAGE

## Inflexible sur ses *garanties*

Diam Bouchage propose des bouchons en liège qui offrent à la fois une parfaite homogénéité d'une bouteille à l'autre et une maîtrise de différents niveaux de perméabilité. Ils assurent aussi, grâce au procédé DIAMANT®, une neutralité sensorielle incomparable. Avec plus de 20 milliards de bouteille bouchées sur les 20 dernières années, l'entreprise reste Inflexible sur sa garantie.



### Sécurité

Le procédé DIAMANT® exclusif de « désaromatisation » du liège n'a jamais fait défaut. Les bouchons Diam, Mytik Diam et Setop Diam offrent une sécurité sensorielle inégalée. Libérés des composés volatils et des molécules à risque de déviations organoleptiques, ils sont garantis à l'unité sans TCA relargable ( $\leq 0,3$  ng/l)



### Homogénéité

Pour chaque produit des gammes proposées par Diam Bouchage, le procédé de fabrication par moulage, lui aussi breveté, assure les mêmes caractéristiques physiques à tous les bouchons, en fonction de la recette choisie. Il garantit une parfaite régularité sur la chaîne d'embouteillage et un vieillissement en bouteille homogène.



### Adaptabilité

Les bouchons des gammes de vins tranquilles et effervescents, déclinés en différents niveaux de perméabilité et durées de garantie mécanique, permettent de maîtriser les transferts d'oxygène et leur constance tout au long de la vie en bouteille. La gamme Setop Diam permet un choix de forme, de matière et de finition.

