



GAMME POUR VINS TRANQUILLES

DIAM



ÉDITO

Grâce à votre confiance, Diam Bouchage est le leader mondial des bouchons technologiques en liège. Nous concevons, produisons et commercialisons des produits pour vins tranquilles, effervescents et spiritueux.

Plus qu'un simple obturateur, le bouchon est le dernier acte œnologique du vigneron. Il doit permettre de préserver la bonne évolution du vin en bouteille en respectant le profil aromatique que vous avez souhaité lui donner.

Notre gamme Diam vous propose une solution de bouchage inégalée. Les capacités mécaniques constantes et les apports en oxygène précis de nos bouchons vous garantissent un vieillissement homogène d'une bouteille à l'autre.

Les vignerons du monde entier, dans leur grande diversité, travaillent des terroirs différents, mais tous ont une même exigence pour laquelle Diam a fait ses preuves : régularité du bouchage, préservation des arômes, de la fraîcheur et de la structure du vin sans déviations sensorielles...

De Diam 2 à Diam 30, choisissez parmi nos bouchons celui dont les caractéristiques conviendront le mieux à votre cuvée.

DIAM

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



“
LE LIÈGE EST NOTRE
MATIÈRE PREMIÈRE.
LA PRÉSERVATION
DE VOTRE VIN EST
NOTRE VOCATION. LA
GARANTIE DIAM EST
NOTRE ENGAGEMENT.
”

UN BOUCHON INCOMPARABLE



BOUCHON TECHNOLOGIQUE
en liège.

PRÉSERVATION DU SO₂ LIBRE
grâce à une perméabilité maîtrisée.



SÉCURITÉ ORGANOLEPTIQUE
Traitement DIAMANT® au
CO₂ supercritique. Garantie à l'unité
sans goût de bouchon.

**RESPECT DU PROFIL
AROMATIQUE DU VIN**
à l'identique pour chaque bouteille,
année après année.



**PARFAITE HOMOGENÉITÉ
DES BOUCHONS**
assurant une régularité
d'embouteillage.

UN TRANSPORT SÉCURISÉ
Pas de couleuse ni suinteuse.



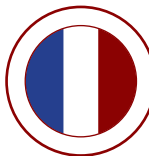
3 NIVEAUX D'ÉCHANGES GAZEUX
Très faible - faible - moyen.

UN PRODUIT ÉCO RESPONSABLE
Option liège de France ;
liège FSC® ; Gamme bio sourcée
Origine by Diam®.



PAS DE RISQUE D'OXYDATION
Vieillessement en bouteille homogène.

SOCIÉTÉ FRANÇAISE
aux côtés des plus grandes
appellations internationales.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (Pour plus de précisions, demandez nos fiches techniques détaillées)

	GARANTIE MÉCANIQUE	RETOUR ÉLASTIQUE (N/cm ²)	REPRISE DIMENSIONNELLE (en 30 s)	FORCE D'EXTRACTION (daN)	LONGUEURS DISPONIBLES (mm)	CHANFREIN (mm)	PERMÉABILITÉ	RELARGAGE O ₂ (mg)	TRANSFERT O ₂ (mg/an)	TCA RELARGABLE (ng/L) (« Goût de bouchon »)
DIAM 30	30 ans	≥ 3,2	≥ 97 %	20 - 40 25 - 45	44 / 47 49 / 54	1,0 ± 0,5	Très Faible	0,8	0,3	Tous nos bouchons sont garantis sans goût de bouchon : · 2,4,6-TCA · PCA · 2,3,4,6-TeCA · 2,4,6-TBA ≤ à la limite de quantification.
DIAM 10	10 ans	> 2,8	≥ 97 %	20 - 40 25 - 45	44 / 47 / 49 49 / 54	1,0 ± 0,5	ou Moyenne	1,6	0,6	
DIAM 5	5 ans	> 2,5	≥ 97 %	18 - 35 20 - 40	38 44 / 47 / 49	1,0 / 2,0 ± 0,5	Faible	1,3	0,4	
DIAM 3	3 ans	> 2,2	≥ 96 %	18 - 35 20 - 40	38 44 / 47	2,0 ± 0,5	ou Moyenne	1,6	0,6	
DIAM 2	2 ans	> 1,6	≥ 90 %	15 - 35	38 / 44	2,0 ± 0,5				

Tous nos bouchons sont conformes aux réglementations relatives à l'aptitude au contact alimentaire (notamment Europe et USA). Les NOA de chaque paramètre sont mentionnés sur les fiches techniques de chaque bouchon. Ces spécifications s'entendent sous réserve d'une utilisation conforme aux préconisations de stockage et de mise en œuvre.

Nous proposons pour toute notre gamme les options suivantes :
Bouchons en liège de France · Bouchons en liège FSC® · Bouchons lavés · Bouchons sans chanfrein · Marquage tradition · Marquage feu ou laser.