

## LE DATE CHIAVE

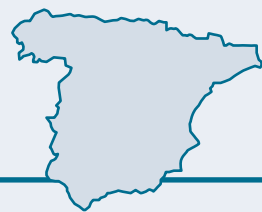
### 2004

- Nascita del tappo Diam (Premio innovazione Vinitech Sifel). Dopo la costruzione del 1° impianto Diamant® per il trattamento della CO<sub>2</sub> supercritica nel 2003



### 2010

- Costruzione della 2ª unità di trattamento Diamant® in Spagna



### 2013

- Lancio del tappo Diam 30 per i vini di lungo invecchiamento



### 2015

- Costruzione della 3ª unità di trattamento Diamant® in Francia



### 2016

- Sviluppo della gamma «grandi formati» per bottiglie da 3L e oltre



### 2020

- La gamma Origine si amplia con il lancio di Origine Diam 5



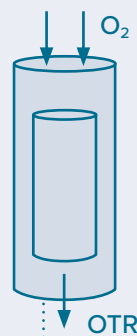
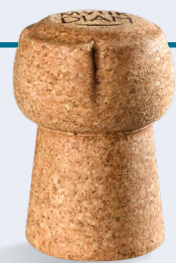
### 2023

- La gamma Setop Diam per gli alcolici lancia il concept «Setop Element»
- Creazione di una nuova permeabilità per Diam 10 e Diam 30



### 2012

1 miliardo di tappi all'anno

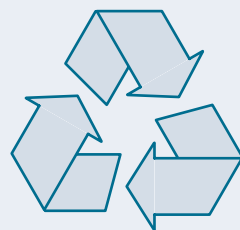


### 2005

- Nasce il primo tappo Mytik Diam per i vini spumanti

### 2011

- Invenzione del primo «permeometro» manometrico di ricerca per sviluppare nuove permeabilità



### 2014

- Deposito di Brevetto per il riciclo di Diamant Oléoactif® da parte dell'industria cosmetica

### 2018

2 milliards de bouchons par an



### 2017

- Creazione della divisione enologica R&S e avvio di numerosi studi internazionali
- Lancio della nostra gamma di origine biologica Origine by Diam (premio Innovazione Simei e SITEVI)



### 2021

- Un nuovo tappo arricchisce la gamma dei vini spumanti: Mytik Diam 10



### 2024

- 20 anni di esistenza e sempre senza gusto di tappo!

ZAVANTI