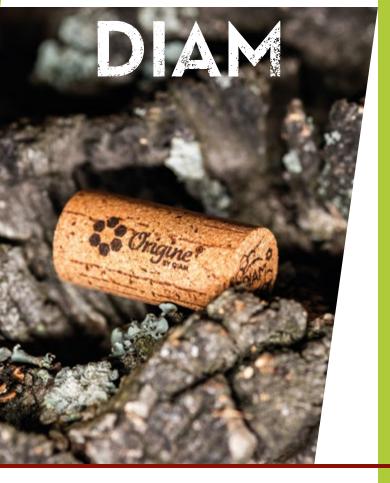


BIOBASIERTES SORTIMENT

ORIGINE BY



LEITARTIKEL

Echte technologische Fortschritte inspirieren sich seit jeher an der Natur...

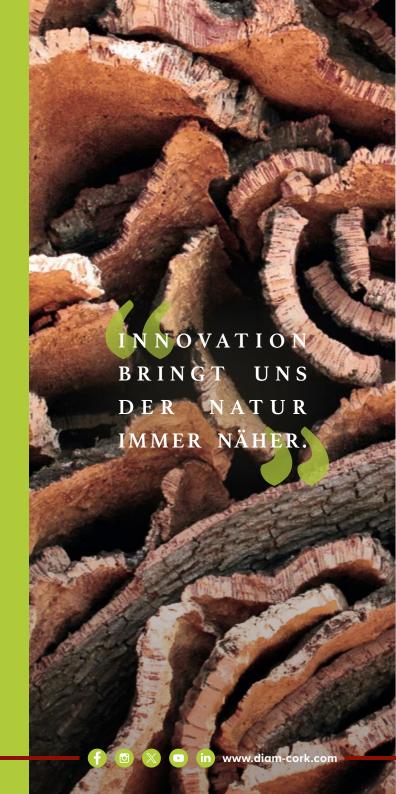
Aus dieser Idee ist das Konzept der Diam Korken entstanden: Bereinigung des Korks von Molekülen, die den Geschmack des Weines beeinträchtigen könnten, dank eines natürlichen Verfahrens. Heute macht es unsere Produktreihe Origine by Diam® möglich, der Weinwelt eine noch natürlichere Verschlusslösung zu bieten, die zudem für unsere Umwelt und unseren Planeten Sorge trägt.

Das Origine by Diam® Sortiment ist das Ergebnis einer geduldigen Arbeit unserer F&E Abteilung. Es kombiniert die "fleur de liège" (Suberin) mit einem Bindemittel aus biobasierten Polyolen und einer Bienenwachsemulsion. Das Bindemittel wurde von mehreren Labors getestet und zugelassen. Es ist ein echter technologischer Fortschritt, der mechanische Effizienz und Umweltschutz verknüpft. Die Bienenwachsemulsion ist stabil sowie hydrophob, schützt die Korken vor Kapillaraufstieg und hilft, ihre mechanischen Eigenschaften zu kontrollieren. Die Struktur eines Diam Origine Korkens bietet die Sicherheit und die Homogenität, die Sie von einem Diam Verschluss erwarten und zudem neue Durchlässigkeitsgrade.

Von Diam 3 Origine bis Diam 30 Origine: Sie finden alle Diam Garantien in unserem biobasierten Sortiment wieder. Es ermöglicht Ihnen, ihre agrarökologischen und verantwortungsvollen Entscheidungen aufzuwerten.



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



der Quantifizierungsgrenze.

EIN UNVERGLEICHLICHER KORKEN



BIOBASIERTER TECHNISCHER KORKEN

aus Kork mit einer Bienenwachsemulsion.



Langsame und regelmäßige Entwicklung bei jeder Flasche identisch.





ORGANOLEPTISCHE SICHERHEIT

DIAMANT®-Verfahren mit superkritischem CO2, garantiert für jede Einheit ohne Korkgeschmack.



Sehr umweltfreundliche CO2-Bilanz, nachhaltige Rohstoffe. Korken mit OK bio-based**** (1) -Zertifikat 🚱 💯





PERFEKTE HOMOGENITÄT **DER KORKEN**

Kontrolle des Gasaustauschs für eine identische Alterung von einer Flasche zur anderen.

NATÜRLICHKEIT ALS FORSCHUNGSSCHWERPUNKT

zur kontinuierlichen Verbesserung unserer Produkte und Herstellungsverfahren seit 10 Jahren.





GESICHERTE FRISCHE

Keine Gefahr des vorzeitigen Oxidierens.

UNTERSTÜTZUNG DER ARTENVIELFALT

Partner des Vereins "Un toit pour les abeilles" (Ein Dach für Bienen).





ERHALT DES FREIEN SO2

durch kontrollierte Permeabilität.

FRANZÖSISCHES UNTERNEHMEN

Partner anerkannter Weinunternehmen weltweit.



(1) Höchste erreichbare Note für biobasierte Produkte















TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN (Für genauere Angaben fordern Sie unsere ausführlichen Produktdatenblätter an.)

POTENTIELL FREIWERDENDES TCA (ng/L)

("Korkgeschmack")

Alle unsere Korken

ohne Korkgesch

. 2,3,4,6-TeCA

OTR O2- TRANSFER (mg/Jahr)	0,3		0,3		0,3	9,0
OIR OOR OCC (mg)	1,1		1,1		1,1	1,6
DURCH-	Gering		Gering		Gering	Mittel
RÄNDELUNG (mm)	1,0 ± 0,5		1,0 ± 0,5		1,0/2,0±0,5	1,0 ± 0,5
VERFÜGBARE LÄNGEN (mm)	44 / 47	49 / 54	44 / 47 / 49	54	44 / 47 / 49	44
EXTRAKTIONS- KRAFT (dan)	20 - 40	25 - 45	20 - 40	25 - 45	20 - 40	20 - 40
FORMWIEDER-HERSTELLUNG (in 30 s)	× 65 × 65 × 65 × 65 × 65 × 65 × 65 × 65		× 65 × 65 × 65 × 65 × 65 × 65 × 65 × 65		> 97 %	> 95 %
RÜCKFEDERUNG (N/cm²)	≥3,2		> 2,8		> 2,5	>2,2
MECHANISCHE GARANTIE (bei 20°C)	30 Jahre		10 Jahre		5 Jahre	3 Jahre
	DIAM 30°		DIAM 10		DIAM 5°	OIAM 3.

Vorschriften zur Eignung für den Lebensmittelkonfakt (insbesondere in Europa und USA). den technischen Datenblättern für jeden Korken angegeben. Diese Spezifikationen gehen von einer sachgem

g**esamtes Sortiment bieten wir folgende Optionen an:** ? aus Kork aus Frankreich - Verschlüsse aus FSC®-Kork - Korken ohne Rändelung - Traditionsmarkiereung - Lasermarkierung

