



Altop
DIAM

Il sughero reinventato



Tecnologia

All'avanguardia dell'innovazione tecnologica per la produzione di tappi di sughero, Diam Bouchage nel 1997 lancia Altop, un tappo con testa rivoluzionario che abbina l'ancestrale nobiltà del sughero e l'affidabilità della lavorazione tecnologica.

Da allora, con oltre 600 milioni di tappi con testa venduti in tutto il mondo, Diam Bouchage è un leader indiscusso che possiede il know-how e le competenze necessari per progettare tappi ad alte prestazioni su misura, in grado di soddisfare tutte le esigenze.





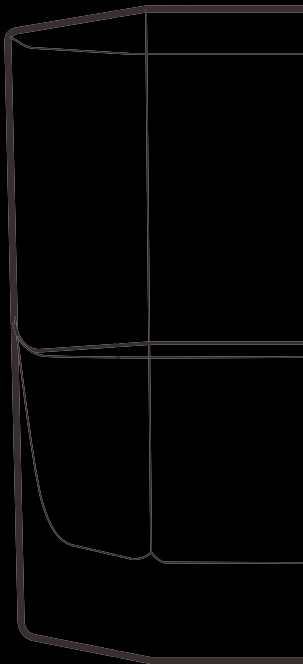
Performance

Caratteristiche tecniche

- > Assenza di polveri e di elementi sospesi nell'aria.
- > Tappatura uniforme di tutte delle bottiglie duratura nel tempo.
- > Comportamento regolare sulla linea di tappatura: Ottimizzazione del rendimento e riduzione dei costi di tappatura.
- > Ritorno elastico rapido (97% in 30 secondi): Assenza di fuoriuscite.

Caratteristiche organolettiche

- > Estrazione delle molecole responsabili delle deviazioni sensoriali del sughero: Eliminazione totale o diminuzione (a seconda della versione scelta) del rischio di TCA e di altre componenti volatili.
- > Permeabilità controllata ed omogenea: Controllo dell'evoluzione nel tempo dentro la bottiglia e tra una bottiglia e l'altra.





Sicurezza

Per soddisfare tutte le vostre esigenze, vi proponiamo 2 versioni:

> **Altop**, ideale per accompagnare gli alcolici grazie alle sue eccezionali proprietà meccaniche e ad una percentuale di TCA rilasciabile inferiore a 40ng/l in un simulatore di alcolici (40% di etanolo) ed a 1.5ng/l in un simulatore del vino (12% di etanolo).

> **Altop Diam**, che garantisce un tasso di rilascio di TCA inferiore a 0,5ng/l in un simulatore del vino (12% di etanolo). La neutralità sensoriale è totale: questo rende Altop Diam particolarmente adatto ai vini.

Grazie ad un processo di produzione esclusivo ed a rigorosi controlli in tutte le fasi della produzione, le prestazioni di Altop e Altop Diam sono garantite per ogni singolo tappo e non per il lotto.





Altop
DIAM

La grana fine del sughero naturale viene pulita e dearomatizzata con un procedimento esclusivo brevettato: la CO₂ supercritica,.

Il fiore del sughero purificato viene poi mescolato con microsferi, elemento chiave per dare elasticità al sughero, quindi modellato per essere assemblato con la capsula di testa.

Questo processo di produzione ci consente di offrire una soluzione che sia omogenea per tutti i tappi e adatta a tutti i vini, anche in condizioni di conservazione estreme.

Diam Bouchage fornisce una prestazione globale: produzione di tappi di sughero, ricerca delle capsule di testa e assemblaggio.

DIAM
BOUCHAGE

Diam Bouchage
Espace Tech Ulrich, 66400 CERET - Francia
Tel: +33 (0)4 68 87 20 20 - Fax: +33 (0)4 68 87 35 36
www.diam-cork.com

