



« L'innovazione ci avvicina sempre di più alla natura... »



Gli autentici progressi tecnologici si ispirano da sempre alla natura. Questa convinzione ha da sempre orientato tutti i nostri sviluppi tecnologici e industriali volti a perfezionare i nostri prodotti. Da questa idea è nato il concetto dei tappi Diam: purificare il sughero, grazie ad un procedimento naturale, per eliminare le molecole che possono alterare il gusto del vino. Molte innovazioni si sono susseguite per permettere al nostro sughero di preservare in modo ottimale i più grandi vini del mondo durante il loro invecchiamento. Oggi, con la nostra gamma Origine by Diam® possiamo offrire al settore vinicolo una soluzione di tappatura sempre più naturale e rispettosa del nostro ambiente e del nostro pianeta.

**Dominique Tourneix**  
Direttore General



Dal 2005 progettiamo e produciamo soluzioni di tappatura in sughero innovative dal punto di vista tecnologico. La nostra azienda è conosciuta per il rivoluzionario procedimento Diamant®, che estrae molecole di TCA\* responsabili del gusto di tappo, ma anche altre molecole in grado di alterare il gusto del vino. I nostri tappi garantiscono neutralità sensoriale e rispetto degli aromi, anno dopo anno, bottiglia dopo bottiglia. Per soddisfare la richiesta in aumento proveniente da tutti e 5 i continenti, abbiamo costruito di recente una nuova centrale di trattamento del sughero nella nostra sede di Céret nel sud della Francia. Con i nostri tre marchi Diam, Mytik e Altop, dedicati rispettivamente ai vini fermi, spumanti e agli alcolici, commercializziamo attualmente 2,3 miliardi di tappi all'anno.



Espace Tech Ulrich - 66400 Céret - FRANCIA  
T. +33 468 87 20 20

    [www.diam-cork.com](http://www.diam-cork.com)



## IL SUGHERO AL CENTRO DI UNO SVILUPPO SOSTENIBILE.

Il sughero utilizzato per la produzione dei nostri tappi arreca un'elasticità incomparabile ai nostri prodotti (> 95 % del volume degli elementi che rientrano nella composizione dei tappi). Contrariamente alle soluzioni alternative di tappatura, il nostro sistema di purificazione del sughero Diamant è a basso consumo energetico. L'industria del sughero partecipa attivamente alla conservazione delle sugherete (foreste di querce da sughero) e in senso più ampio all'economia delle regioni produttrici del Mediterraneo occidentale e della costa atlantica del sud.



## IL LEGANTE DI ORIGINE VEGETALE, UNA REALE EVOLUZIONE TECNOLOGICA.

Dopo numerosi anni di lavoro, i gruppi di ricerca e sviluppo della Diam Bouchage hanno messo a punto un legante composto da polioli di origine vegetale al 100 %, totalmente rinnovabili. I nostri tappi si avvalgono in questo modo di un componente innovativo ad origine esclusivamente vegetale. Testato e approvato da laboratori indipendenti, questo legante rappresenta una conquista tecnologica che unisce efficacia e rispetto dell'ambiente.



## CERA D'API, 100 % NATURALE.

La cera d'api utilizzata per i tappi Origine by Diam® è naturale al 100 %. Garantisce un'idrofobia eccellente che protegge i tappi da eventuali risalite capillari e permette quindi di controllarne la durata di vita. Grazie al loro lavoro di impollinazione, le api sono le protagoniste indiscusse della biodiversità e della vita dell'uomo sulla Terra! Consapevole di questo, Diam Bouchage ha voluto impegnarsi dopo diversi anni in un'opera di sostegno a favore dell'associazione « Un Toit pour les Abeilles »\*.



## ORIGINE BY DIAM®, IL NUOVO ARRIVATO DELLA GAMMA.

Progettati grazie a nuovi metodi nel rispetto dell'ambiente, i nuovi prodotti della gamma Origine by Diam® sono attualmente disponibili per le tipologie Diam 5, Diam 10 e Diam 30. Dispongono della stessa garanzia dei tappi della gamma Diam classica in materia di sicurezza, omogeneità e adattabilità. La gamma Origine by Diam® sarà prossimamente estesa ad altri prodotti per vini spumanti e liquori.

