DIAM

Diam 10 e Diam 30
presto disponibili con una
nuova permeabilità.

IMBOTTIGLIARE LO STESSO GIORNO LO STESSO VINO, CON DIVERSI TAPPI DIAM IN FUNZIONE DELLA DESTINAZIONE DEL VINO, È LA POSSIBILITÀ CHE OFFRIAMO AI NOSTRI CLIENTI.

NUOVO

DIAM®
BOUCHAGE

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

CONTROLLA L'OSSIGENO E IL TEMPO

I progressi nel controllo dell'ossigeno e del tempo fanno oggi della tappatura una scelta enologica decisiva per preservare la buona evoluzione del vino in bottiglia durante tutto il suo invecchiamento, rispettando il profilo aromatico desiderato.

Attualmente, Diam Bouchage propone già tappi con diverse permeabilità e garanzie meccaniche per uno sviluppo controllato degli aromi del bouquet di invecchiamento.

Diam, il potere di scegliere

	GARANZIA MECCANICA	PERMEABILITÀ		
	Anni	Molto debole	Debole	Medio
DIAM 30	30	•		*
DIAM 10	10	•		*
DIAM 5	5		•	•
DIAM 3	3		•	•
DIAM 2	2		•	•
DIAM 30 ✿	30		✿	
DIAM 10 ✿	10		✿	
DIAM 5 ✿	5		✿	

✿ Gamma Origine by Diam

* Disponibile a gennaio 2023

DUE PERMEABILITÀ A SCELTA

In base alle specifiche esigenze del vostro vino, optate per un apporto di ossigeno molto debole o medio.

UN INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA OMOGENEO

Le proprietà meccaniche dei Diam 10 e 30 sono perfettamente adatte ai vini da lungo invecchiamento.

E SEMPRE LA SICUREZZA ORGANOLETTICA

Il nostro trattamento DIAMANT® garantisce per ogni unità l'assenza del sentore di tappo.

(Livello di TCA rilasciabile < al limite di quantificazione 0,3 ng/l)