



GAMMA PER VINI FERMI

DIAM



EDITORIALE

Grazie alla vostra fiducia, Diam Bouchage è leader mondiale nei tappi tecnologici in sughero. Progettiamo, produciamo e commercializziamo prodotti per vini fermi, spumanti e liquori.

Più che una semplice chiusura, il tappo è l'ultimo atto enologico del produttore. Deve consentire di preservare l'evoluzione corretta del vino in bottiglia rispettando il profilo aromatico che il produttore gli vuole conferire.

La nostra gamma Diam propone una soluzione di chiusura senza pari.

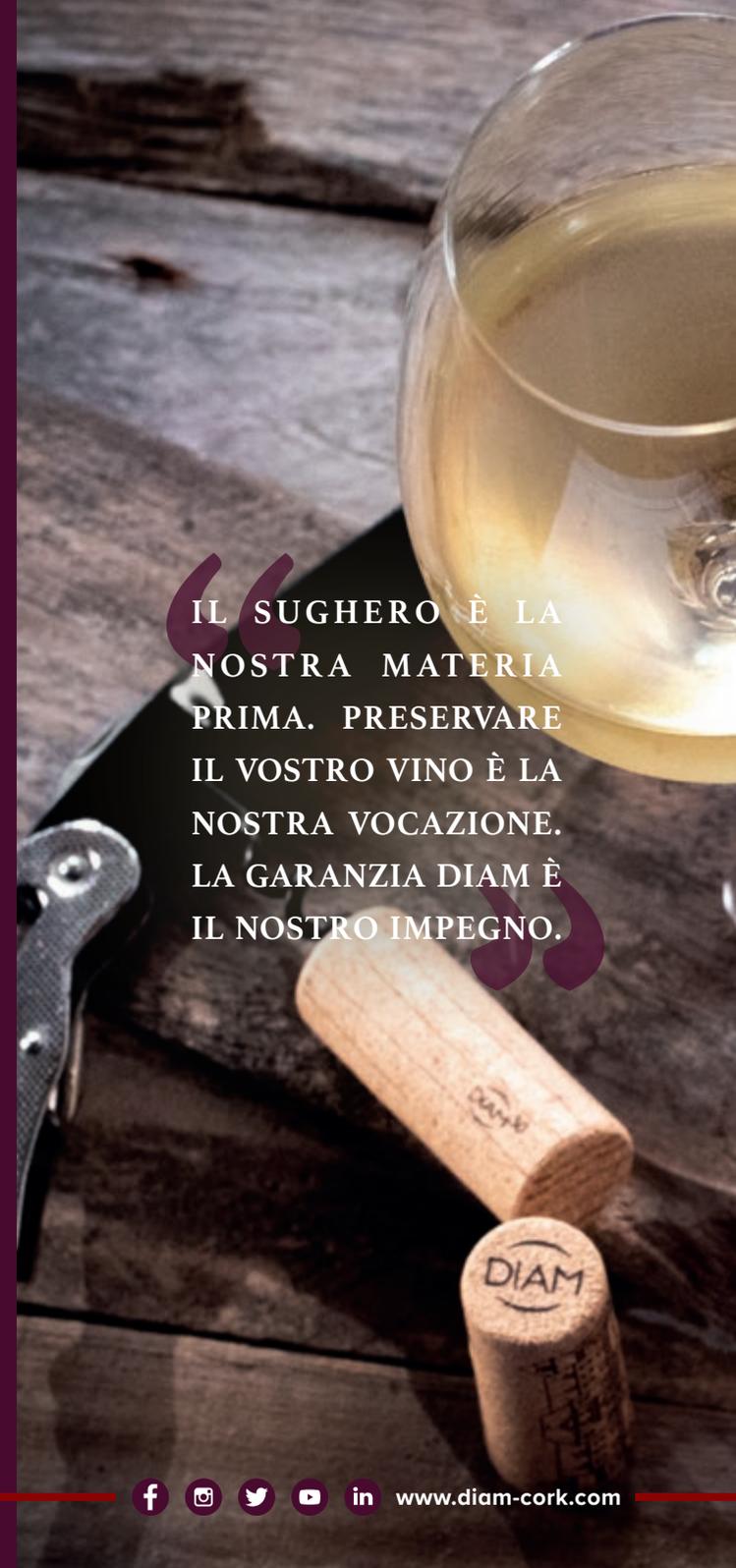
Le caratteristiche meccaniche costanti ed il preciso apporto di ossigeno delle nostre chiusure garantiscono un invecchiamento omogeneo da bottiglia a bottiglia.

I viticoltori di tutto il mondo, nella loro grande diversità, lavorano su terroir differenti, ma hanno tutti una stessa esigenza per la quale Diam ha dimostrato il suo valore: regolarità di tappatura, preservazione degli aromi, ecc.

Dal Diam 2 al Diam 30, scegliete tra i nostri tappi quello con le caratteristiche che più si adatteranno meglio alla vostra cuvée.



PAOLO ARALDO SRL · Regione San Vito 88 · 14042 Calamandrana · AT · Italia
Tel : 0141 769153 · Fax : 0141 727496 · info@paoloaraldo.it



“ IL SUGHERO È LA
NOSTRA MATERIA
PRIMA. PRESERVARE
IL VOSTRO VINO È LA
NOSTRA VOCAZIONE.
LA GARANZIA DIAM È
IL NOSTRO IMPEGNO. ”

UN TAPPO INCOMPARABILE



TAPPO TECNOLOGICO
in sughero.



SICUREZZA ORGANOLETTICA
Trattamento DIAMANT® con CO₂ supercritica. Ogni tappo garantito senza gusto di tappo.



PERFETTA OMOGENEITÀ DEI TAPPI
che assicura la regolarità dell'imbottigliamento.



3 LIVELLI DI SCAMBI GASSOSI
Molto debole - debole - medio.



NESSUN RISCHIO DI OSSIDAZIONE
Invecchiamento in bottiglia omogeneo.

PRESERVA DALLA SO₂ LIBERA
grazie al controllo della permeabilità.



RISPETTO DEL PROFILO AROMATICO DEL VINO
Omogeneità di ogni singola bottiglia, anno dopo anno.



UN TRASPORTO SICURO
Assenza di fuoriuscite e di colatura.



UN PRODOTTO ECORESPONSABILE
Opzione sughero francese; sughero FSC®; Gamma di provenienza biologica Origine by Diam®.



AZIENDA FRANCESE
partner delle principali denominazioni internazionali.



CARATTERISTICHE TECNICHE (Per maggiori dettagli, chiedete le nostre schede tecniche complete)

	GARANZIA MECCANICA	RITORNO ELASTICO (N/cm ²)	RECUPERO DIMENSIONALE (in 30 sec)	FORZA DI ESTRAZIONE (daN)	LUNGHEZZE DISPONIBILI (mm)	SMUSSO (mm)	PERMEABILITÀ	OIR RILASCIO DI O ₂ (mg)	OTR TRASFERIMENTO DI O ₂ (mg/anno)	TCA TCA RILASCIABILE (ng/L) (e gusto di tappo *)
DIAM 30	30 anni	≥ 3,2	≥ 97 %	20 - 40 25 - 45	44 / 47 49 / 54	1,0 ± 0,5	Molto debole	0,8	0,3	Tutti i nostri tappi sono garantiti senza gusto di tappo : · 2,4,6-TCA · PCA · 2,3,4,6-TeCA · 2,4,6-TBA ≤ al limite di quantificazione.
DIAM 10	10 anni	> 2,8	≥ 97 %	20 - 40 25 - 45	44 / 47 / 49 49 / 54	1,0 ± 0,5	Medio	1,6	0,6	
DIAM 5	5 anni	> 2,5	≥ 97 %	18 - 35 20 - 40	38 44 / 47 / 49	1,0 / 2,0 ± 0,5	Debole	1,3	0,4	
DIAM 3	3 anni	> 2,2	≥ 96 %	18 - 35 20 - 40	38 44 / 47	2,0 ± 0,5	/	1,6	0,6	
DIAM 2	2 anni	> 1,6	≥ 90 %	15 - 35	38 / 44	2,0 ± 0,5	Medio			

Tutti i nostri tappi rispettano le normative relative all'etichetta al contatto alimentare (in particolare Europa e USA). NOA di ogni parametro sono riportati nelle schede tecniche di ogni tappo. Queste specifiche si intendono soggette all'uso in conformità con le raccomandazioni per la conservazione e l'utilizzo.

Offriamo le seguenti opzioni per alcuni tappi della nostra gamma :
Tappi con sughero certificato FSC® - Finitura Tradition - Imbratura induzione o Laser.