



Los granulados finos de corcho natural son limpiados mediante un procedimiento exclusivo patentado de extracción de aromas con CO2 supercrítico. A continuación, el corcho purificado se mezcla con microesferas, elemento clave de la elasticidad del tapón, para posteriormente moldearlo, y ensamblar finalmente el cuerpo resultante con la cabeza elegida. Este procedimiento de fabricación permite ofrecer soluciones homogéneas, de un tapón a otro, adaptadas a todos los vinos, y para las condiciones más extremas de almacenamiento. Diam Bouchage brinda una prestación global a medida que incluye la fabricación de cuerpos tecnológicos de corcho, selección de las cabezas y montaje final.



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

Riviera&co



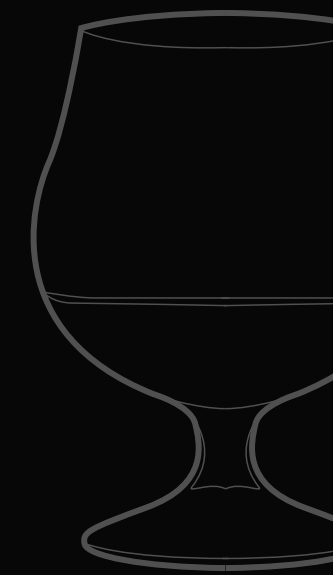
El corcho reinventado



Tecnología

Pionero en la innovación tecnológica para la fabricación de tapones de corcho, Diam Bouchage lanzó Altop en 1997, un tapón cabezudo revolucionario que conjuga la tradición del corcho y la fiabilidad de su aporte tecnológico.

Desde entonces, con más de 600 millones de Altop vendidos alrededor del mundo, Diam Bouchage es un líder indiscutible que combina su "saber hacer" y su experiencia para diseñar tapones a medida, capaces de responder a cualquier exigencia.





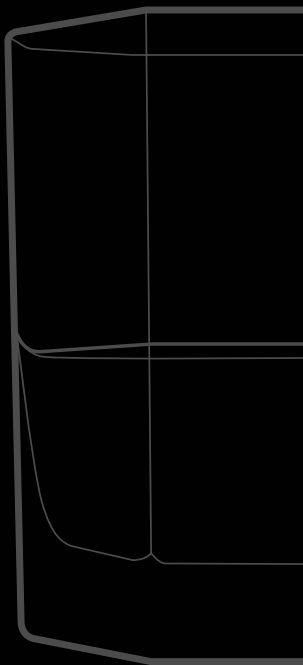
Rendimiento

Capacidades técnicas:

- > Ausencia de polvos y partículas en suspensión.
- > Regularidad en el encorchado de una botella a otra y en su evolución en el tiempo.
- > Regularidad del comportamiento en la línea de embotellado: optimización del rendimiento y reducción de costes.
- > Rápida recuperación mecánica (97 % en 30 segundos): hermeticidad y facilidad en la manipulación de las botellas.

Comportamiento organoléptico:

- > Extracción de moléculas causantes de desviaciones sensoriales en el corcho: erradicación total o disminución (en función de la versión seleccionada) de los contenidos de TCA y otros componentes volátiles.
- > Permeabilidad controlada y homogénea: control de la evolución durante toda la vida del vino en botella y uniformidad de los resultados de una botella a otra.





Opciones

Para responder a todas sus necesidades,
le proponemos dos alternativas:

> **Altop**, ideal para tapar licores gracias a sus propiedades mecánicas excepcionales y una tasa de TCA transferible inferior a 40 ng/l en un simulante «espirituoso» (40% de etanol) o a 1.5 ng/l en un simulante de «vino» (12% de etanol).

> **Altop Diam**, que garantiza tasas de TCA transferible inferiores a los Límites de Cuantificación (0.5 ng/l) en un simulante de «vino» (12% de etanol). La neutralidad sensorial es total, lo que hace que Altop Diam sea particularmente adaptado para vinos.

Gracias a un proceso único de fabricación y a rigurosos controles en todas las etapas de producción, los rendimientos de los tapones Altop y Altop Diam están garantizados en cada tapón individual.

