



«La innovación nos acerca
cada vez más a la naturaleza...»



Desde siempre, los verdaderos avances tecnológicos se han inspirado en la naturaleza ... En Diam, esta filosofía rige todos nuestros desarrollos tecnológicos e industriales para perfeccionar nuestros productos. De esta idea surgió el concepto de los tapones Diam: purificar el cocho, gracias a un procedimiento natural para eliminar las moléculas que pueden alterar el sabor del vino. Numerosas innovaciones han venido produciéndose rápidamente, de modo que nuestro corcho preserve de forma óptima a los mejores vinos del mundo durante su envejecimiento. Nuestra gama Origine by Diam® presenta al mundo del vino una solución de taponado cada vez más natural y respetuosa con nuestro medio ambiente y nuestro planeta.

Dominique Tourneix
Director General



Desde 2005, concebimos y producimos soluciones de taponado innovadoras con corcho tecnológico. Nuestra empresa es reconocida por su procedimiento revolucionario Diamant® que permite extraer las moléculas de TCA*, causantes del sabor a corcho, así como otras moléculas que pueden alterar el sabor del vino. Nuestros tapones garantizan así la neutralidad sensorial y el respeto de los aromas, año tras año y botella tras botella. Para satisfacer la creciente demanda de los cinco continentes, hemos construido una nueva unidad de tratamiento del corcho en nuestra planta de Céret en el sur de Francia. Con nuestras tres marcas Diam, Mytik y Altop, destinadas a vinos tranquilos, espumosos y espirituosos, respectivamente, comercializamos actualmente 2300 millones de tapones al año.



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

    www.diam-cork.com



EL CORCHO, EN EL NÚCLEO DE UNA ECONOMÍA SOSTENIBLE.

El corcho utilizado para la fabricación de nuestros tapones proporciona una elasticidad incomparable a nuestros productos (> 95 % del volumen de los elementos que entran en la composición de los tapones). A diferencia de las soluciones alternativas de taponado, nuestro sistema Diamant® de purificación del corcho consume poca energía. La industria del corcho contribuye activamente en el mantenimiento de los alcornoques (bosques de alcornoques o chaparros) y más ampliamente en la economía de las regiones productoras del Mediterráneo occidental y el sur de la fachada atlántica.



EL AGLUTINANTE DE ORIGEN BIOLÓGICO, UNA AUTÉNTICA AVANZADA TECNOLÓGICA.

Tras numerosos años de labor, los equipos de investigación y desarrollo de Diam Bouchage han elaborado un aglomerante compuesto de polioles de origen 100 % biológico, totalmente renovables. Así, nuestros tapones contarán con un ingrediente innovador, de procedencia exclusivamente vegetal. Probado y aprobado por laboratorios independientes, este aglomerante representa una avanzada tecnológica que conjuga eficacia y respeto del medio ambiente.



LA CERA DE ABEJA, 100 % NATURAL.

La cera de abeja utilizada en los tapones Origine by Diam® es 100 % natural. Garantiza una excelente hidrofobicidad que protege nuestros tapones de posibles rezumes y permite así controlar su duración. Las abejas, mediante su trabajo de polinización, son protagonistas indispensables en nuestra biodiversidad ¡y en la vida del hombre sobre la Tierra! Consciente de esos desafíos, Diam Bouchage ha deseado implicarse desde hace varios años en una dinámica de apoyo a la asociación “Un Toit pour les Abeilles”*.



ORIGINE BY DIAM®, EL MÁS RECIENTE DE LA GAMA.

Creados a partir de innovaciones respetuosas del medio ambiente, los nuevos productos de la gama Origine by Diam® ya están disponibles en tapones Diam 5, Diam 10 y Diam 30. Cuentan con la misma garantía que nuestros tapones de la gama Diam clásica en materia de seguridad, de homogeneidad y de adaptabilidad. Próximamente, ampliaremos la gama Origine by Diam® a otros productos para vinos efervescentes y espirituosos.

