

«Si es Diam, ¡digo Sí!»

LA GARANTÍA DIAM AL SERVICIO DEL VINO



TAPÓN TÉCNICO
de corcho.



SEGURIDAD ORGANOLÉPTICA
Tratamiento DIAMANT® de CO₂ supercrítico.
Garantía en cada tapón, sin riesgo de sabor a corcho.



PERFECTA HOMOGENEIDAD DE LOS TAPONES
que garantiza una regularidad de embotellado.



3 NIVELES DE INTERCAMBIO DE GASES
Muy bajo - bajo - medio.



SIN RIESGO DE OXIDACIÓN
Envejecimiento en botella homogénea.

PRESERVACIÓN DEL SO₂ LIBRE
gracias al control de la permeabilidad.



RESPECTO DEL PERFIL AROMÁTICO DEL VINO
igual para cada botella, año tras año.



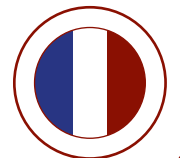
TRANSPORTE SEGURO
Sin rezumes ni goteos.



PRODUCTO ECORRESPONSABLE
Opción corcho de Francia; corcho FSC®
Gama de origen biológico Origine by Diam®.



EMPRESA FRANCESA
perteneciente al grupo Oeneo.



www.diam-cork.com



DESCUBRA EN VÍDEO

los testimonios de nuestros clientes.

DIAM