



GAMA PARA VINOS ESPUMOSOS

MYTIK

DIAM

EDITORIAL

Gracias a su confianza, Diam Bouchage es el líder mundial de los tapones tecnológicos de corcho. Diseñamos, producimos y comercializamos productos para vinos tranquilos, espumosos y espirituosos.

Más que un simple obturador, el tapón es el último acto enológico del viticultor. Debe preservar la correcta evolución del vino en la botella respetando el perfil aromático que usted haya querido darle.

Nuestra gama Mytik Diam le ofrece una solución de taponado incomparable. Las capacidades mecánicas constantes de nuestros tapones le ofrecen una tranquilidad absoluta frente a los riesgos de venas secas, endurecimiento del corcho, estallido o despegue de las arandelas, pérdida de elasticidad, etc.

Nuestros tapones también son reconocidos por su aptitud para preservar la pureza y la frescura de sus vinos, gracias a unos aportes de oxígeno completamente controlados.

De Mytik Diam 3 a Mytik Diam 10, elija entre nuestros tapones aquel cuyas características sean más adecuadas para su vino.

“EL CORCHO ES NUESTRA MATERIA PRIMA. EL CUIDADO DE SU VINO ES NUESTRA VOCACIÓN. LA GARANTÍA MYTIK DIAM ES NUESTRO COMPROMISO.”



Diam Bouchage en Champagne · Route de Damery · 51480 Cumières · Francia
+33 (0)3 26 55 22 16 · contact@diam-cork.com

UN TAPÓN INCOMPARABLE



TAPÓN TECNOLÓGICO

de corcho.



SEGURIDAD ORGANOLÉPTICA

Tratamiento DIAMANT® del CO₂ supercrítico. Garantía en cada unidad sin sabor a tapón.



PERFECTA HOMOGENEIDAD DE LOS TAPONES

Control de los intercambios de gas para un envejecimiento idéntico de una botella a otra. Mantenimiento de la presión en la botella.



UNA GAMA ADAPTADA

a la duración de crianza de los vinos. MD3, MD5 o MD10 presentan diferentes niveles de permeabilidad.



FRESCURA DE LOS VINOS PRESERVADA

Ausencia de oxidación prematura.

MECÁNICA DEL TAPÓN ESTABLE

Sin tapones con pérdida de elasticidad o con forma de tonel.



AUSENCIA DE "GERBAGE"

generalmente debido a un estallido de la arandela.



15 AÑOS DE EXPERIENCIA

Líder mundial del tapón tecnológico. Una de cada cuatro botellas de champán lleva un tapón Mytik.



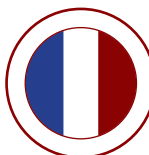
UN PRODUCTO ECORRESPONSABLE

Opciones corcho de Francia; corcho FSC® Balance carbono muy favorable al medio ambiente.



EMPRESA FRANCESA

asociada a las mayores denominaciones internacionales.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (Para más información, solicite nuestras fichas técnicas detalladas)

	GARANTÍA MECÁNICA	TAMAÑO DEL GRANO (mm)	PROPIEDADES MECÁNICAS P _{Comp} (N/cm ²)	PAR DE APERTURA (Nm)	LONGITUDES DISPONIBLES (mm)	DIÁMETROS DISPONIBLES (mm)	BISEL (mm)	DESORCIÓN DEL O ₂ (OIR)	PÉRDIDA EN CO ₂	TCA CEDIBLE (ng/L) ("Sabor a tapón")
MYTIK 10 DIAMANT	10 años	0,35 - 1,48	> 35	1,6 - 2,6	48 ± 0,4	29,5 31	3,5 3,75	Muy baja	Muy baja	Todos nuestros tapones están garantizados sin sabor a corcho: · 2,4,6-TCA · PCA · 2,3,4,6-TeCA · 2,4,6-TBA ≤ al límite de cuantificación.
MYTIK 5 DIAMANT	5 años	0,35 - 1,48	> 28	1,5 - 2,5	48 ± 0,4	29,5 30,5 / 31	3,5 3,75	Baja	Baja	
MYTIK 3 DIAMANT	3 años	0,25 - 3	> 25	1,5 - 2,8	48 ± 0,4	29,5 30,5 / 31	3,5 3,75	Baja	Baja	

Todos nuestros tapones son conformes a las reglamentaciones sobre aptitud para el contacto alimentario (sobre todo en Europa y EE. UU.). Las NOM de cada parámetro se indican en las fichas técnicas de cada tapón. Estas especificaciones se entienden siempre que se utilicen conforme a las recomendaciones de almacenamiento y utilización.

Para toda nuestra gama ofrecemos las opciones siguientes:

Tapones en corcho de Francia (de serie para el MD10) · Tapones de corcho FSC® · Marcado Fuego o Láser (cuerpo/cabeza/espejo) – Láser de serie en MD10 · Espejo "rosado".