



SORTIMENT FÜR SCHAUMWEINE

MYTIK

DIAM

LEITARTIKEL

Dank Ihres Vertrauens ist Diam Bouchage Weltmarktführer für technologische Korkverschlüsse. Wir entwickeln, produzieren und vertreiben Produkte für Stillweine, Schaumweine und Spirituosen.

Der Korken ist weitaus mehr als ein simpler Verschluss, er ist der letzte önologische Akt des Winzers. Er soll die gute Reifung des Weins in der Flasche ermöglichen und dabei das von Ihnen gewünschte aromatische Profil bewahren.

Unser Sortiment Mytik Diam bietet Ihnen eine unnachahmliche Verschlusslösung. Die konstanten mechanischen Fähigkeiten unserer Korken bieten Ihnen absolute Sicherheit angesichts der Risiken von trockener Maserung, Verhärtung des Korks, Absplittern oder Ablösung von Naturkorkscheiben, Verbundsystemen ...

Unsere Korken werden auch für ihre Fähigkeit gepriesen, die Reinheit und die Frische Ihrer Weine zu bewahren, dank der perfekt kontrollierten Sauerstoffzufuhr.

Von Mytik Diam 3 bis Mytik Diam 10: Wählen Sie den Korken aus, dessen Eigenschaften am Besten für Ihre Cuvée geeignet ist.

“KORK IST UNSER
ROHSTOFF, DIE
WAHRUNG IHRES
WEINS UNSERE
BESTIMMUNG.
DIE MYTIK DIAM
GARANTIE IST UNSER
VERSPRECHEN.”



Diam Bouchage · Espace Tech Ulrich · 66400 Céret · Frankreich
+33 (0)4 68 87 20 20 · contact@diam-cork.com

EIN UNVERGLEICHLICHER KORKEN



TECHNISCHER KORKEN
aus Kork.

BESTÄNDIGE KORKMECHANIK
Kein Schrumpfen des
Korkens oder Tonnenform.



ORGANOLEPTISCHE SICHERHEIT
DIAMANT®-Verfahren mit überkritischem
CO₂, garantiert für jede Einheit ohne
Korkgeschmack.

KEIN ÜBERSCHÄUMEN
Meist durch Bruch der Korkscheiben
bedingt.



**PERFEKTE HOMOGENITÄT
DER KORKEN**
Perfekte Kontrolle des Gasaustauschs
für eine identische Alterung von einer
Flasche zur anderen. Aufrechterhaltung
des Drucks in der Flasche.

15 JAHRE ERFAHRUNG
Weltmarktführer technischer Verschlüsse
aus Naturkork.
Jede vierte Champagnerflasche ist mit
Mytik Diam verkorkt.



ANPASSUNG DES SORTIMENTS
an die Länge der Weinlagerung.
MD3, MD5 oder MD10 weisen unter-
schiedliche Permeabilitätsgrade auf.

EIN UMWELTBEWUSTES PRODUKT
Optionen: Kork aus Frankreich,
FSC®-Kork, sehr umweltfreundliche
CO₂- Bilanz.



BEWAHRT DIE FRISCHE DER WEINE
Keine vorzeitige Oxidation.

FRANZÖSISCHES UNTERNEHMEN
Partner anerkannter
Weinunternehmen weltweit.



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN (Für genauere Angaben fordern Sie unsere ausführlichen Produktdatenblätter an.)

	MECHANISCHE GARANTIE	KORNGRÖSSE (mm)	MECHANISCHE EIGENSCHAFTEN PComp (N/cm ²)	ÖFFNUNGS-DREHMOMENT (Nm)	VERFÜGBARE LÄNGEN (mm)	VERFÜGBARE DURCHMESSER (mm)	RÄNDELUNG (mm)	OIR (mg)	OTR (mg/Jahr)	CO ₂ VERLUST	POTENTIELL FREIWERDENDES TCA (ng/L) („Korkgeschmack“)
Mytik 10 DIAMT	10 Jahre	0,35 - 1,48	> 35	1,6 - 2,6	48 ± 0,4	29,5 31	3,5 3,75	2,1	0,4	Sehr gering	Alle unsere Korken sind garantiert ohne Korkgeschmack: · 2,4,6-TCA · PCA · 2,3,4,6-teCA · 2,4,6-TBA ≤ der Quantifizierungsgrenze.
Mytik 5 DIAMT	5 Jahre	0,35 - 1,48	> 28	1,5 - 2,5	48 ± 0,4	29,5 30,5 / 31	3,5 3,75 (Spiegel)	2,4	0,7	Gering	
Mytik 3 DIAMT	3 Jahre	0,25 - 3	> 25	1,5 - 2,8	48 ± 0,4	29,5 30,5 / 31	3,5 3,75	2,4	0,7	Gering	

Alle unsere Korken entsprechen den Vorschriften zur Eignung für den Lebensmittelkontakt (insbesondere in Europa und USA). Die NOA aller Parameter werden auf den technischen Datenblättern für jeden Korken angegeben. Diese Spezifikationen gehen von einer sachgemäßen, den Empfehlungen entsprechenden Lagerung und Anwendung aus.

Für unser gesamtes Sortiment bieten wir folgende Optionen an:

Verschlüsse aus Kork aus Frankreich (serienmäßig für MD10) - Verschlüsse aus FSC®-Kork - Brand- oder Lasermarkierung (Rolle/Kopf/Spiegel) - serienmäßige Lasermarkierung bei MD10 - „Rosé“-Spiegel
Flaschengärungs-Option - Verfügbar in 45 mm für MD5T1 und MD10T1

