



EL GUARDIÁN

DE LOS AROMAS



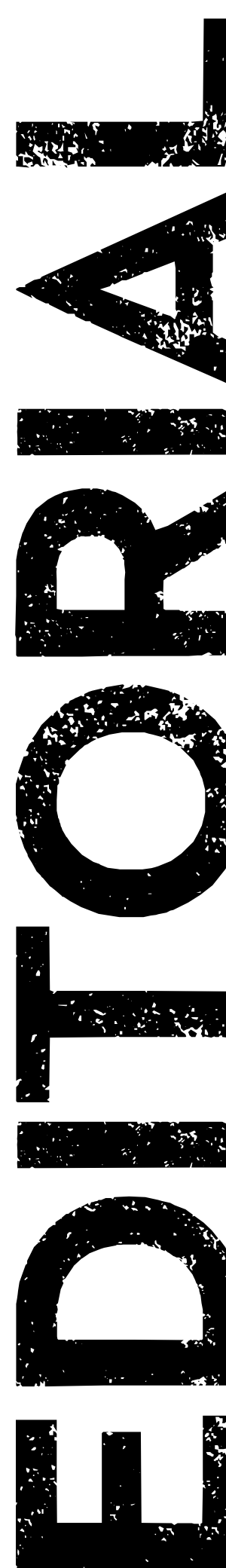


Gracias a su confianza, Diam Bouchage es el líder mundial de los tapones tecnológicos de corcho. Diseñamos, producimos y comercializamos productos para vinos tranquilos, espumosos y espirituosos.

Más que un simple cierre, el tapón es el último acto enológico del viticultor. Tiene que preservar la evolución correcta del vino en la botella durante su crianza respetando el perfil aromático que usted haya deseado proporcionarle.

Aunque nuestras soluciones Diam no han sido igualadas, nuestros equipos trabajan a diario para crear nuevos avances sostenibles y respetuosos con sus vinos. Nuestros tapones Diam cada vez son más precisos en la contribución en oxígeno, con lo que proporcionan respuestas a la enología del futuro y a las nuevas exigencias de los consumidores sin comprometer las garantías de seguridad, homogeneidad y adaptabilidad que siempre hemos proporcionado.

Dominique Tourneix
Director general



A man in a dark suit and tie is shown in profile, holding a wine glass filled with red wine. He is standing in a cellar with rows of wooden barrels in the background. The lighting is warm and focused on the man and his glass.

EL VINO POR VOCACIÓN

El corcho es nuestra materia prima y el cuidado de su vino es nuestra vocación. Sus particularidades, su estilo y su perfil lo convierten en una creación única. Nuestros tapones estarán a su servicio para preservarlo durante unos meses o muchos años.

Al elegir Diam, toma la decisión enológica de un cierre completamente adaptado al envejecimiento de cada uno de sus vinos.

INFLEXIBLES CON NUESTRA GARANTÍA DIAM

Más de 10 000 millones de botellas han sido taponadas por Diam. Cada día, hay más vinos prestigiosos de todo el mundo que confían en nosotros. No solo Diam ha resuelto definitivamente el problema de las desviaciones sensoriales, sino que ahora también ofrece soluciones innovadoras para satisfacer mejor a los consumidores.

SEGURIDAD

La neutralidad por unidad

Desde su lanzamiento en 2004, nuestro procedimiento exclusivo DIAMANT® de desaromatización del corcho no ha fallado nunca. Nuestros tapones ofrecen una seguridad sensorial incomparable. Liberados de los compuestos volátiles y de las moléculas que pueden producir desviaciones organolépticas, están garantizados unidad a unidad, frente al TCA cedible ($\leq 0,3$ ng/l).

HOMOGENEDIDAD

Repetibles de forma idéntica

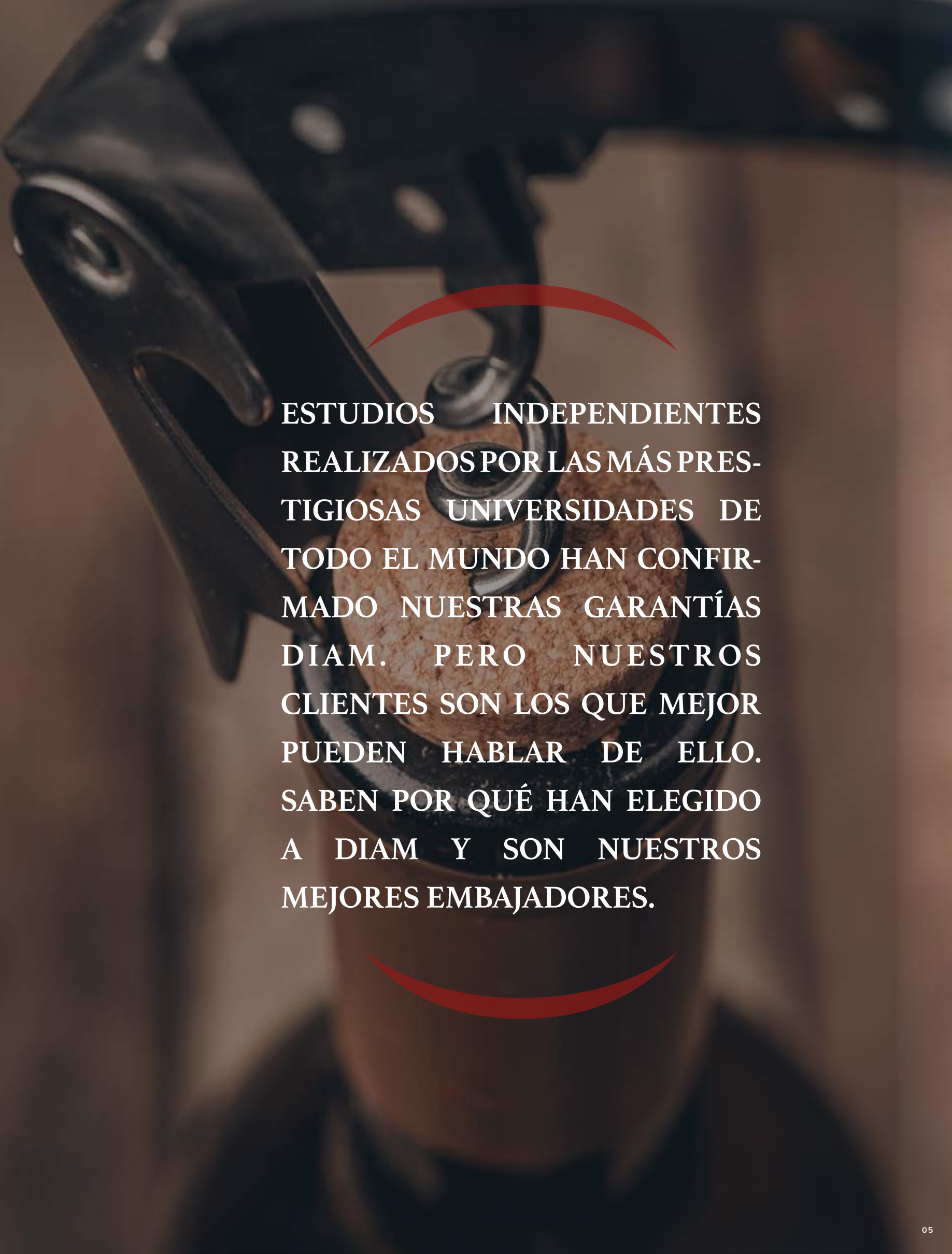
En la cadena de embotellado no hay lugar para el azar. Usted necesita una total regularidad y nuestros Diam la garantizan. Las características físicas, las propiedades mecánicas y las prestaciones técnicas son replicadas de forma idéntica para cada tipo de tapones. Nuestra experiencia industrial garantiza esta homogeneidad.

ADAPTABILIDAD

Controlar el oxígeno

Cada vino embotellado tiene su propia vida, su propia evolución, vinculada a las variedades de cada cepa, a la vinificación, a su evolución y envejecimiento. Usted deberá decidir qué aporte de oxígeno necesitará su vino en los próximos meses y años. Ofreciéndole diferentes niveles de permeabilidad, nuestros Diam le permiten controlar este parámetro esencial.

La elección de Diam le garantiza que todas las botellas de un mismo vino, embotelladas en el mismo momento, poseerán una misma calidad de taponado y una maduración homogénea.



ESTUDIOS INDEPENDIENTES
REALIZADOS POR LAS MÁS PRES-
TIGIOSAS UNIVERSIDADES DE
TODO EL MUNDO HAN CONFIR-
MADO NUESTRAS GARANTÍAS
DIAM. PERO NUESTROS
CLIENTES SON LOS QUE MEJOR
PUEDEN HABLAR DE ELLO.
SABEN POR QUÉ HAN ELEGIDO
A DIAM Y SON NUESTROS
MEJORES EMBAJADORES.



EL CORCHO ETERNAMENTE

Asociado al vino desde hace más de 5000 años, siempre ha sido su mejor aliado. En Diam Bouchage estamos convencidos de ello, y los consumidores lo reconocen.

Al ofrecerle lo mejor de las prestaciones del corcho evitando todos sus inconvenientes estamos perpetuando el uso del corcho al servicio de su vino.

Este material único e irremplazable revela además nuestros compromisos ecorresponsables.

INVERTIR EN EL FUTURO DE NUESTRO BOSQUE

Producto renovable de una explotación ancestral, el corcho es el material sostenible por excelencia. Cada año 35 000 hectáreas de alcornoques se descorchan a mano, siguiendo la tradición, para formar parte de la fabricación de sus Diam.

Una materia natural extraordinaria

Además de las numerosas propiedades reconocidas del corcho, el alcornoque es un árbol formidable que constituye un verdadero aliado en la lucha contra los incendios y que favorece una gran biodiversidad. Debido a que no se talan para su explotación y a que renuevan su corteza en un ciclo muy largo (cada 10 o 12 años), los alcornoques constituyen una importante reserva de carbono, que puede captar y fijar el CO2 durante varias décadas. Sin embargo, es preciso mantener y explotar estos bosques para que puedan regenerarse en las mejores condiciones.

Una recogida responsable, beneficiosa para los ecosistemas naturales y económicos

Desde hace más de 10 años, Diam Bouchage se dedica junto a profesionales y asociaciones a proteger, revitalizar y valorizar la industria del corcho de la cuenca mediterránea. Nuestra política de compras responsables implica establecer verdaderas asociaciones con nuestros proveedores de corcho. Comprando a un precio justo, mediante contratos a largo plazo, Diam Bouchage permite sobre todo, que los trabajadores de la saca del corcho inviertan en el mantenimiento de

los bosques y garanticen una explotación ética. Mediante la formación de la mano de obra y la cofinanciación de equipamientos, también contribuimos al mantenimiento del trabajo de las industrias locales y a la protección de los bosques, que si se recolecta mal, puede perecer.

Establecimiento de un círculo virtuoso

Actualmente, Diam Bouchage va más lejos. Con el fin de garantizar la pervivencia y la renovación de los alcornoques envejecidos, apoyamos económicamente grandes programas de plantación de alcornoques en Francia y España. También hemos desarrollado una gama de tapones de corcho recogido exclusivamente en Francia. La asociación de un material local con la garantía Diam ofrece un producto específico de gama alta, no solo valorado por los agricultores, sino también por los consumidores finales.

Gracias a la implicación de todos y a la valoración del corcho en su justa medida, podemos contribuir de forma sostenible a la protección de nuestros bosques y a su biodiversidad.



UN COMPROMISO RESPONSABLE Y SOSTENIBLE

Desde 2007 Diam Bouchage ha desarrollado una política medioambiental completamente integrada en todas sus plantas industriales y tenemos la certificación ISO 14001*.

Una fabricación de gran precisión, respetuosa con el origen natural del material
Nuestros procedimientos consumen poca energía y están concebidos para preservar las cualidades de la flor de corcho con la que se fabrican sus Diam. Permiten reproducirlos de un tapón a otro, sin disolventes ni productos químicos, sin defecto ni desviaciones sensoriales. Se utiliza en particular el CO2 supercrítico en ciclo cerrado. Este procedimiento propio de la desaromatización penetra en el corazón del corcho para extraer de él todas las moléculas que pueden alterar el sabor de su vino.

Del balance carbono al ciclo de vida

Después de ser el primer fabricante de tapones comprometido con una iniciativa del Balance de Carbono® (en constante disminución), ahora analizamos el ciclo de vida de nuestros productos. La continua mejora de nuestros consumos de energía –hacia el 100 % renovables– el reciclado de nuestros productos o el aprovechamiento de nuestros residuos son otras responsabilidades con las que estamos comprometidos.

El factor humano en el centro de nuestras competencias

El Grupo OENEO y cada una de sus filiales responden a diario a una política de responsabilidad societal. La propia noción de desarrollo sostenible no solo es esencial en el vínculo que los hombres y las mujeres de nuestra empresa «tejen» con los materiales naturales necesarios para la elaboración de nuestros tapones, sino también con la conciencia del colectivo. Así, nuestros equipos trabajan a diario para lograr que Diam Bouchage sea una empresa que aprende, que valora la solidaridad, la diversidad y el bienestar en el trabajo.



Controlar nuestros consumos de energía



Valorar lo mejor posible nuestros subproductos de corcho y nuestros residuos



Controlar los riesgos industriales



Diseñar productos más respetuosos con el medio ambiente

* Diam Bouchage cuenta con la certificación ISO 14001 en sus centros de producción francés y español desde 2021. Por su parte, el centro portugués pasará su auditoría en 2022.



LA INVESTIGACIÓN AL SERVICIO, DE LA ENOLOGÍA

“ Con el procedimiento DIAMANT® inventamos el tapón de corcho sin sabor a tapón hace 20 años. ¡Toda una revolución!

En la actualidad, la innovación es esencial en nuestras competencias. Hacemos que vaya al ritmo de las evoluciones de sus mercados y de los desafíos del mañana.

Nuestras exigencias se orientan a nuevas prestaciones de fabricación, soluciones de taponado cada vez más responsables y, próximamente, a una permeabilidad por demanda. ”



EMBOTELLAR EL MISMO DÍA, UN MISMO VINO, CON DIFERENTES DIAM EN FUNCIÓN DEL DESTINO DE LA BOTELLA.

DIAM Y OXÍGENO, UN SOPLO DE INNOVACIÓN

NUESTRA PRIORIDAD I+D: CONTROLAR LAS TRANSFERENCIAS DE OXÍGENO PARA OPTIMIZAR EL ENVEJECIMIENTO DE SUS VINOS Y REVELAR SU POTENCIAL AROMÁTICO.

Cómo controlar a la larga la contribución de oxígeno del tapón y sus efectos sobre el envejecimiento del vino? Este es un terreno de investigaciones e innovaciones en las que nuestros equipos I+D participan muy activamente desde hace muchos años. Para eso, Diam Bouchage está asociado en trabajos con los principales centros mundiales de investigación en enología.

Nuestros conocimientos progresan

Nosotros nos ponemos al servicio de sus decisiones enológicas. Ya puede seleccionar sus tapones según diferentes niveles de permeabilidad y diferente duración de vida. Según su vino se beba en 6 meses o después de 30 años, que sea tinto, rosado o blanco, según sea más o menos sensible a la oxidación, compartimos muchos datos que aclararán su elección. Los aportes de oxígeno durante los primeros meses (OIR = Oxygen Initial Release) y a largo plazo (OTR = Oxygen Transfert Rate) son cuantificados para cada receta de tapón. Una vez tomada la decisión, la permeabilidad será homogénea en todas las botellas de ese lote.

Un vino = un tapón: la nueva ecuación

Para ampliar la gama a su disposición, nuestras investigaciones abren la vía a la permeabilidad a medida. A cada tipo de vino corresponderá mañana un tapón con entradas de oxígeno configuradas. Según la evolución organoléptica, el comportamiento en el tiempo, en función de los métodos de cultivo y/o de vinificación utilizados, la tierra, la variedad o variedades de cepa, usted decidirá.

Nuestro objetivo es que su vino envejezca exactamente tal como haya previsto... ¡Estamos trabajando en ello con todo nuestro entusiasmo!



UN TAPON PARA CADA UNO DE NUESTROS VINOS

De Estados Unidos a Oceanía pasando por Francia y Argentina, nuestros Diam seducen, tranquilizan y fidelizan. Cada año, miles de bodegas de todos los tamaños se unen a nosotros.

Descubra todas nuestras ofertas, nuestras opciones de permeabilidad, dimensiones o marcado...



CLASSICS BY DIAM LOS IMPRESCINDIBLES

NUESTRA GAMA DE CLASSICS BY DIAM LE OFRECE LA MEJOR CALIDAD DE TAPONADO: EN LA BOTELLA SU VINO SE REVELA POR SÍ MISMO PARA DESVELAR MEJOR AL CONSUMIDOR EL FRUTO INTACTO DE SU TRABAJO. ¡ES EL GUARDIÁN DE LOS AROMAS!



Diam, indispensable para vinos tranquilos

Los viticultores de todo el mundo, en su gran diversidad, trabajan tierras diferentes, pero todos tienen una misma exigencia para la cual Diam ha demostrado su capacidad: regularidad del taponado, preservación de los aromas, etc. De Diam 2 a Diam 30, elija entre nuestros tapones aquel cuyas características mecánicas y de permeabilidad sean los más adecuados para su "cuvée".



Mytik Diam, un plus para vinos efervescentes

Con Mytik Diam el ritual del descorche se conserva por completo. Las cualidades mecánicas constantes de los Mytik Diam le ofrecen una tranquilidad absoluta frente a los riesgos de venas secas, endurecimiento del corcho, estallido o despegue de las arandelas, pérdida de la elasticidad, etc. También y sobre todo son reconocidos por la claridad y la frescura incomparable que consiguen preservar.



Setop Diam, una exigencia para los espirituosos

Regularidad de taponado, seguridad organoléptica, elasticidad preservada... el cuerpo de corcho Setop Diam responde a todas sus exigencias con sus prestaciones a medida. Una oficina de proyectos específica se encarga de desarrollar su Setop Diam según las características de cada cuello de botella para que posea un confort y una perfecta resistencia a las sucesivas aperturas. Les acompañamos para la realización de un proyecto integral « cabeza + cuerpo », al servicio de su producto y de su historia.

ORIGINE BY DIAM CADA VEZ MÁS NATURAL

DESCUBRA TODAS LAS GARANTÍAS DIAM EN NUESTRA GAMA DE ORIGEN BIOLÓGICO, DE CONCEPCIÓN ECOLÓGICA, COMPROMETIDA CON LA BIODIVERSIDAD. ESTA GAMA LE PERMITE VALORIZAR SUS OPCIONES AGROECOLÓGICAS Y RESPONSABLES.

La ciencia de Diam, el genio de las abejas

Diam ORIGINE es el resultado de un trabajo paciente de nuestro servicio I+D, sustentado en el rigor científico. Combina la flor de corcho con un aglomerante con polioles de origen biológico y una emulsión de cera de abejas.

Testado y aprobado por varios laboratorios, el aglomerante utilizado constituye un auténtico avance tecnológico que conjuga eficacia mecánica y respeto del medio ambiente. Estable e hidrófoba, la emulsión de cera de abejas protege los tapones de las subidas capilares y permite controlar su vida útil.

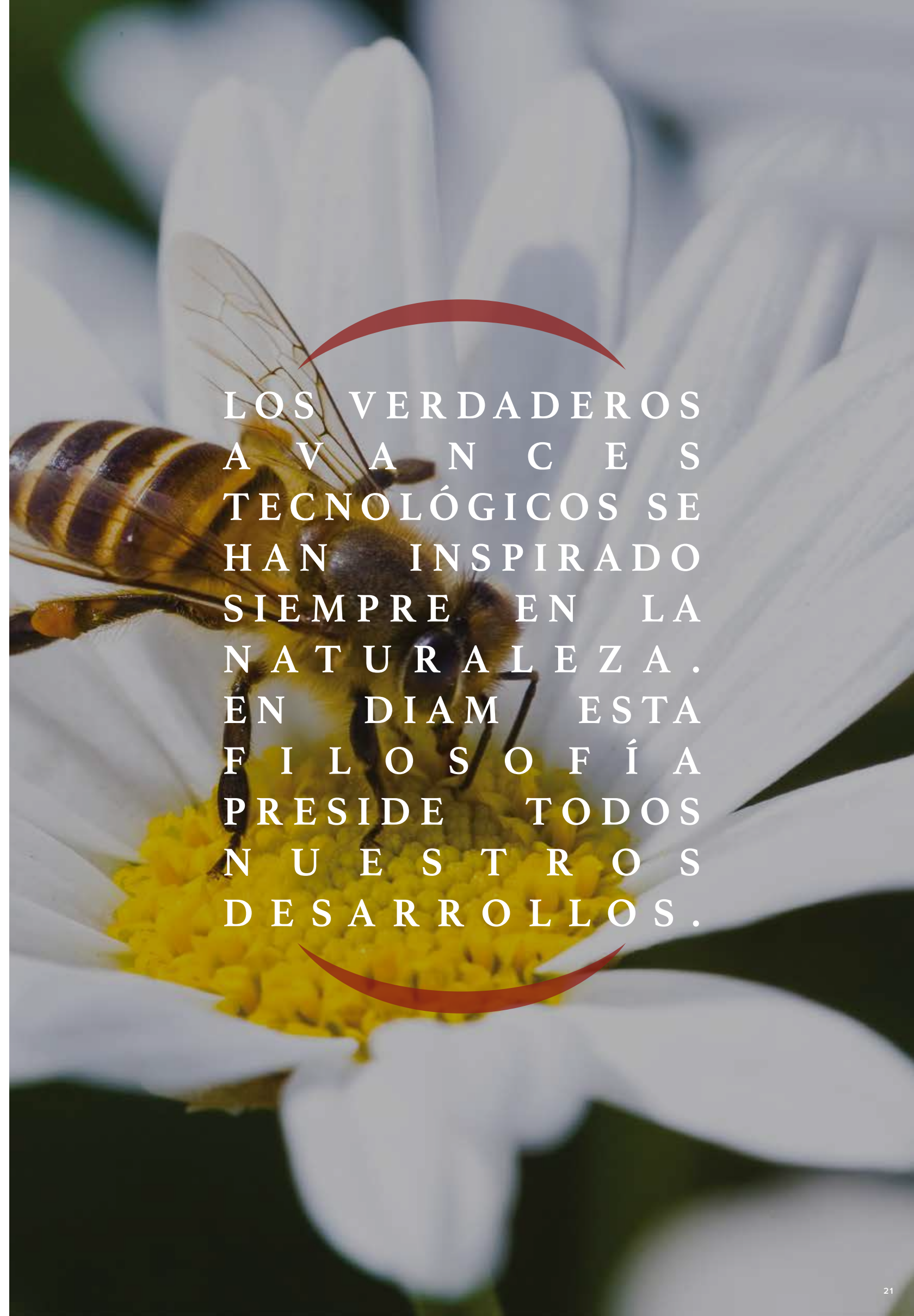
La estructura de un tapón Diam ORIGINE ofrece la seguridad y la homogeneidad que usted espera de un Diam y presenta nuevos niveles de permeabilidad.



Garantizado sin OGM y sin alérgenos.

Neutralidad organoléptica como cualquier tapón Diam.

Diam Bouchage apadrina un techo para las abejas desde 2017.



LOS VERDADEROS
AVANCES
TECNOLÓGICOS SE
HAN INSPIRADO
SIEMPRE EN LA
NATURALEZA.
EN DIAM ESTA
FILOSOFÍA
PRESIDE TODOS
NUESTROS
DESARROLLOS.



DIAM BOUCHAGE

3 Rue des Salines, 66400 Céret

