



**MYTIK DIAM TIRAJE
CONTROLE SU TOMA DE ESPUMA
CON TAPON DE CORCHO
COMUNICADO DE PRENSA ABRIL 2024**

En colaboración con grandes elaboradores de Champagne, Diam Bouchage propone en la actualidad 2 tipos de tapones de corcho especialmente diseñados para el tiraje y la crianza de vinos sobre lías.

La garantía Mytik Diam: neutralidad y homogeneidad.

Desde hace unos años, cada vez más viticultores de Champagne recuperan la toma de espuma con tapón de corcho, una práctica abandonada durante mucho tiempo en beneficio de la cápsula metálica, organolépticamente más neutra.

La solución de taponado Mytik Diam garantiza a los viticultores una neutralidad sensorial inigualada, sin riesgo de sabor a tapón, así como una homogeneidad mecánica que permite evitar cualquier estallido de arandelas o pérdida de elasticidad después del embotellado.

Pero la principal ventaja de estos tapones tecnológicos es poder elegir y gestionar el intercambio de gases en función del vino elaborado y de las expectativas del vinificador.

La técnica al servicio de una tradición ancestral: control del intercambio de gases.

Según un gran número de testimonios, el tiraje-corcho proporciona a los vinos mucha elegancia, complejidad y finura. Esta constatación está directamente relacionada con los aportes de oxígeno que proporcionan los tapones de corcho.

Diam Bouchage — muy implicado desde siempre en la investigación sobre los aportes de oxígeno para el desarrollo de los vinos en la botella— propone soluciones de taponado con permeabilidades diferenciadas y homogéneas de una botella a otra. Esto permite al viticultor una verdadera opción enológica.

En la actualidad, el fabricante francés completa su gama con **dos tapones de tiraje MD5T y MD10T**. Ofreciendo las mismas garantías que los demás tapones de la marca, los Mytik Diam Tiraje destacan por ser más cortos para colocar correctamente la grapa y facilitar el descorche.

Con un aporte de oxígeno más o menos importante, estos dos tapones permiten que el vino espumoso madure de forma lenta y homogénea, completamente controlada.

«Los estudios realizados por el CIVC revelan que el aporte de oxígeno es mayor en los primeros meses de tiraje, debido a la desorción del tapón de corcho (OIR). La transferencia de oxígeno se estabiliza después (OTR), y a la larga ofrece una evolución más lenta que la cápsula metálica. Así pues, con Mytik Diam nuestros clientes pueden estar seguros de controlar la guarda de las botellas durante muchos años (¡hasta 30 según la temperatura de conservación!) sin correr el riesgo de desviaciones sensoriales ni de oxidaciones no deseadas.»* **Alain Schmitt**, director regional Este de Francia y Champagne, Diam Bouchage

La empresa Diam Bouchage :

Con el mayor respeto por el saber hacer vinícola, Diam crea tapones técnicos de corcho natural que desde hace más de 20 años revolucionan la crianza en botella y la guarda de los vinos tranquilos y espumosos.

La fiabilidad del procedimiento DIAMANT®, que garantiza una limpieza total del corcho mediante CO₂ supercrítico con presión diferenciada**, es única y sigue siendo inigualada. Su incomparable eficacia ha quedado demostrada y se ha optimizado continuamente desde principios de la década de 2000, con cerca de 2000 millones de tapones vendidos cada año.

Las opciones tecnológicas de Diam permiten al viticultor un enfoque personalizado para gestionar la duración de guarda en la botella y sus opciones de transferencia de oxígeno, garantizando una homogeneidad perfecta de una botella a otra. Una tradición nueva que hace que el taponado no sea un mero gesto técnico, sino un verdadero acto enológico.

La historia de Diam Bouchage, su experiencia y su saber hacer convierten a la empresa en la referencia de confianza en el mercado del tapón técnico de corcho natural.

De esta forma, Diam reafirma lo que siempre ha sido: el auténtico guardián de los aromas

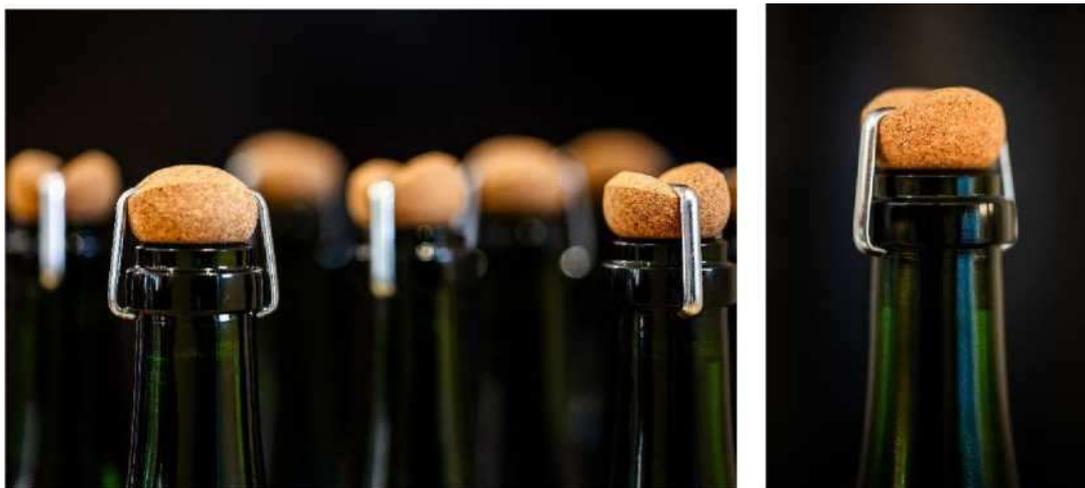
«Estamos orgullosos, a nuestra escala, de realzar el saber hacer de los viticultores y contribuir al disfrute de sus clientes inventando cada día esta nueva tradición que tanto apreciamos. Un equilibrio sostenible entre la comprensión del pasado y la resolución de los retos del porvenir, entre la innovación y la tradición, mostrando siempre el mayor respeto por la naturaleza y el ser humano. ¡Esto es lo que hace de nosotros, desde siempre, los auténticos guardianes de los aromas!» **Dominique Tourneix, director general, Diam Bouchage**

La sede histórica de Diam Bouchage se encuentra en Cumières (Champagne) porque la calidad del servicio se reconoce en el trabajo diario y el estrecho contacto con los viticultores. Las cifras también lo confirman, ya que 1 de cada 3 botellas de champagne está taponada con Mytik Diam.

*Oxygen Initial Release/Oxygen Transfer Rate. Para más información técnica:

http://pict.oeno.tm.fr/documents/16501/2869401/x_TAP_web_Chevalier_170_Partie1-3_Impact-de-lobturateur-sur-le-vieillis_Fr.pdf

**TCA < límite de cuantificación de 0,3 ng/l



CONTACTO PRENSA:

Anais LE CHAFFOTEC - Tel.: +33 (0)4 68 87 54 36 - lechaffotec@diam-bouchage.com

France AUGER - Tel.: +33 (0)4 68 87 51 36 - auger@diam-bouchage.com