



LA TECHNOLOGIE DIAMANT®



ÉDITO

Avec le procédé DIAMANT®, nous avons inventé le bouchon de liège garanti sans goût de bouchon au début des années 2000. Une révolution !

Si le nettoyage au CO₂ supercritique était déjà connu pour d'autres applications industrielles (décaféination, extraction de la nicotine du tabac...), il aura fallu 7 ans de recherches pour l'appliquer au liège et donner naissance en 2004 à la technologie DIAMANT®. Fonctionnant sur le principe le plus fiable de pression différenciée, elle est appliquée depuis son lancement à l'ensemble de nos produits et n'a jamais fait défaut !

Sans solvant ni produit chimique, ce procédé de désaromatisation du liège fonctionne en circuit fermé dans le respect de l'environnement. Il permet de supprimer jusqu'à 150 molécules à l'origine de déviations sensorielles pouvant affecter le vin en bouteille. Nos bouchons vous offrent ainsi une sécurité sensorielle inégalée : libérés des composés volatils et des molécules à risque, ils sont garantis à l'unité sans TCA relargable ($\leq 0,3$ ng/l).

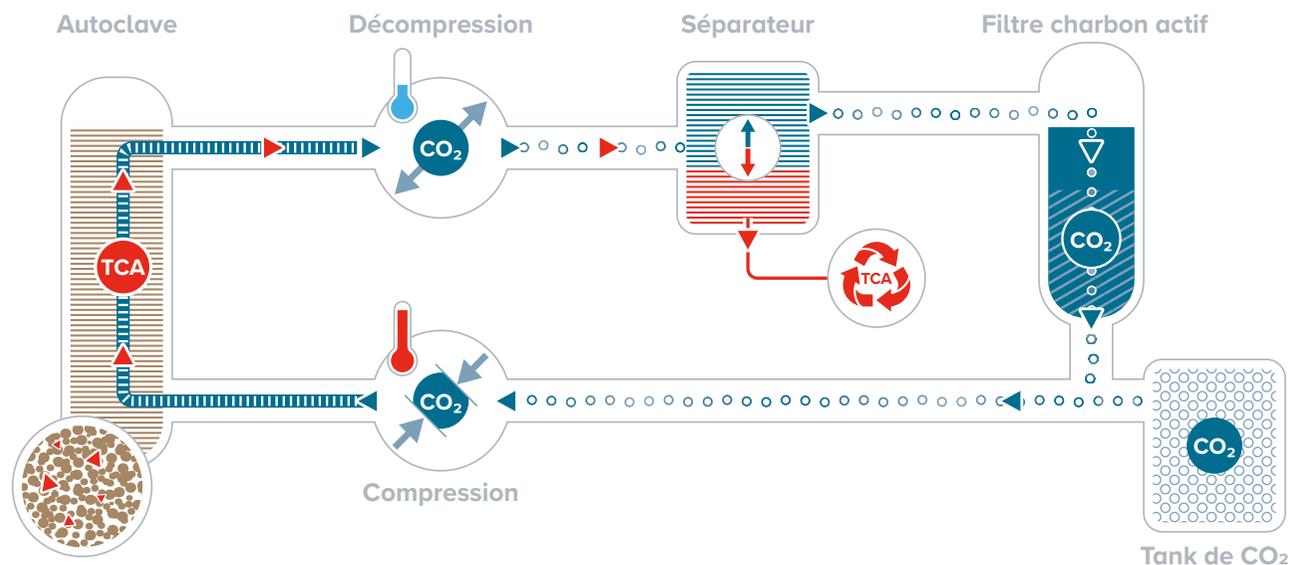


“ LE LIÈGE EST NOTRE
MATIÈRE PREMIÈRE.
LA PRÉSERVATION
DE VOTRE VIN EST
NOTRE VOCATION. LA
GARANTIE DIAM EST
NOTRE ENGAGEMENT.”



LA TECHNOLOGIE DIAMANT®

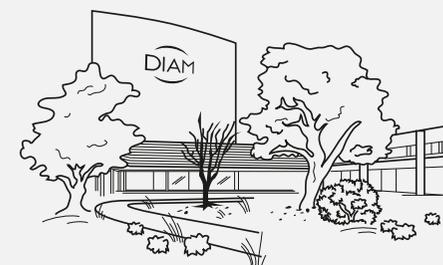
CO₂ supercritique à pression différenciée



- La farine de liège est introduite dans l'autoclave pour un cycle d'environ 4 heures.
- CO₂ Du CO₂ à l'état gazeux est introduit dans le circuit.
- Par compression et l'augmentation de la température, le CO₂ atteint un état « supercritique », entre gazeux et liquide.
- Il est ensuite injecté par le bas de l'autoclave puis remonte à travers le liège.
- TCA Le CO₂ entraîne avec lui plus de 150 molécules susceptibles d'altérer le goût du vin, et notamment le trichloroanisole (TCA), responsable du « goût de bouchon ».

- Par décompression, le CO₂ repasse à l'état gazeux et est mis à température ambiante pour être stocké.
- CO₂ Le CO₂, utilisé en circuit fermé, est filtré puis réintroduit pour le cycle de nettoyage suivant.
- Les molécules extraites sous forme d'épais liquide, sont recyclées en tant qu'actif pour la filière cosmétique.
- Le liège purifié est récupéré et utilisé pour la fabrication de nos bouchons.

▶ Voir le procédé Diamant® en vidéo :



Nous concevons et produisons des solutions de bouchage innovantes en liège technologique.

Notre entreprise est réputée pour son procédé révolutionnaire Diamant® qui permet d'extraire les molécules de TCA, responsables du goût de bouchon mais aussi d'autres molécules susceptibles d'altérer le goût du vin.

Diam, Origine by Diam, Mytik Diam et Setop Diam, dédiées respectivement aux vins tranquilles, vins effervescents et spiritueux, garantissent ainsi neutralité sensorielle et respect des arômes, année après année, bouteille après bouteille.

Depuis le début des années 2000, ces bouchons ont fait leurs preuves, en protégeant des milliards de bouteilles dans le monde entier et apportant une réelle sérénité aux vignerons qui nous font confiance.



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