



20 años *de innovación*



DOSIER DE PRENSA

■ ÍNDICE

Editorial.....	p.3
Empresa	
<i>Diam Bouchage en cifras</i>	p.4
<i>Una empresa al servicio del vino</i>	p.5
Investigación y desarrollo	
<i>El tapón «sin sabor a tapón»</i>	p.6
<i>Ejes de investigación principales</i>	p.7
<i>Las fechas clave</i>	p.8
<i>El control de las transferencias de oxígeno</i>	p.10
<i>Productos cada vez más naturales</i>	p.11
Productos	
<i>A cada vino su diam</i>	p.12
<i>Las garantías diam bouchage</i>	p.13
Responsabilidad social (RSC)	
<i>Un compromiso sostenible</i>	p.14
<i>Las fechas clave</i>	p.16

■ EDITORIAL

“

Antes, el viticultor desconfiaba cuando tenía que comprar tapones. ¡Y con razón! Al abrir una botella, no era extraño quejarse de un lamentable sabor a tapón, de subidas capilares inoportunas, de una oxidación prematura o incluso de una inoportuna variación del perfil sensorial del vino de una botella a otra. Afortunadamente, en este contexto de necesidad tecnológica se desarrolló en 2003 la solución de taponado DIAM. Diseñado en Céret y creado en colaboración con el Centro de Investigación Nacional del CEA, el tapón DIAM con corcho limpiado con CO₂; supercrítico soluciona los retos de la neutralidad organoléptica, y responde además a la problemática del comportamiento mecánico del corcho dentro del cuello de la botella.

Nuestro proceso «Diamant®» ha permitido liberar al corcho, este material noble y natural, de todas las moléculas que son las causantes de las desviaciones sensoriales del vino. Estas moléculas se perciben tanto en la nariz como en la boca, y la más temida de ellas, el tricloroanisol, provoca el «sabor a tapón». Además, una vez trituradas las cortezas, este innovador proceso incorpora una selección densimétrica y granulométrica del corcho que garantiza una homogeneidad perfecta reproducible hasta el infinito. El valor añadido de esta innovación tecnológica es que nos permite realizar diferentes tipos de tapones en función de los perfiles

sensoriales que buscan los viticultores.

El tapón, ese objeto que era insignificante, se ha convertido en una herramienta enológica.

El vino respira cuando se guarda en botella.

Su constitución consume oxígeno. Oxígeno procedente de las células alveolares del corcho, o que atravesará con el paso del tiempo la estructura del tapón para encontrarse en el espacio de cabeza de la botella. Al ofrecer tapones de corcho cuyo aporte en oxígeno sabemos, ofrecemos al viticultor perfeccionar al máximo su creación. La elección del tipo de corcho presagia el encuentro que tendrá con su vino. Una decisión importante, que hay que meditar, que servirá para preservar y mejorar sus años de trabajo y guarda paciente. Un acto enológico auténtico que participa de su firma. Desde hace 20 años, DIAM trabaja en esa dirección.

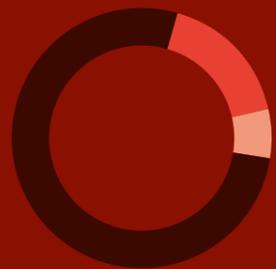
”



Dominique Tourneix

*Director General de Diam Bouchage
Caballero de la Legión de Honor*

■ DIAM BOUCHAGE EN CIFRAS 2023 / 2024



2
mil millones
de **tapon**es
vendidos cada año

75%
vinos tranquilos

18%
vinos espumosos

7%
espirituosos

3 
unidades industriales
y varios centros
de acabado
en el mundo

652
colaboradores en el mundo,
de los cuales 215 en Francia

+de
16 000
clientes

212 
millones de euros
de cifra de negocio

en
85
países 

80% 
ventas para
exportación

Datos 2023 / 2024

■ UNA EMPRESA AL SERVICIO DEL VINO



Un actor imprescindible y *comprometido*

Diam Bouchage, líder mundial de los tapon

Tiene que preservar la evolución correcta del vino en la botella durante la guarda, respetando el perfil aromático que se le quiere proporcionar. Por eso, los equipos de Diam Bouchage desarrollan a diario la calidad de los productos de sus gamas en términos de prestaciones mecánicas, neutralidad sensorial y control del oxígeno.

“

Más que un simple obturador, el tapón es el último acto enológico del viticultor

”

El compromiso del fabricante de tapon

FILIAL DEL GRUPO


OENEO

En un mercado sometido a múltiples exigencias, la calidad, la innovación y la tradición suelen ser los argumentos que marcan la diferencia. Desde la viticultura al embotellado, es difícil encontrar un grupo que pueda acompañar a sus clientes en toda la cadena de elaboración del vino.

El grupo OENEO es la única comunidad de expertos visionarios que ofrece a los diferentes protagonistas del sector vitícola instrumentos innovadores, consejos personalizados y vías eficaces y seguras para elaborar, criar, preservar y mejorar los vinos y licores que deseen.

www.oeneo.com

EL TAPÓN «SIN SABOR A TAPÓN»



El inventor de la limpieza del corcho con CO₂ supercrítico

En 2003, Diam Bouchage invirtió en una tecnología revolucionaria y patentada: el procedimiento Diamant®. Explotando las propiedades del CO₂ supercrítico para extraer los compuestos volátiles del corcho, este proceso de limpieza erradica las moléculas potencialmente responsables de desviaciones sensoriales que pueden afectar al vino en la botella, sobre todo el famoso «sabor a tapón».

La limpieza con CO₂ supercrítico ya era conocida para otras aplicaciones industriales como la descafeinización o la extracción de la nicotina del tabaco.

Hicieron falta 7 años de investigaciones para aplicarla al

corcho y dar lugar a los tapones sin sabor a tapón.

“*Desde 2004, el procedimiento Diamant® se aplica a todos los productos que ofrece la empresa, y no ha fallado en ningún caso!*”

Todos los tapones Diam, Mytik Diam y Setop Diam están exentos de tricloroanisol (TCA liberable < 0,3 ng/l) y ofrecen una neutralidad organoléptica inigualable.

La mejora continua del proceso DIAMANT desde hace más de 20 años permite garantizar un

bajísimo consumo anual de dióxido de carbono y una eficacia incomparable de la limpieza.



¿Cómo funciona?

En condiciones particulares de temperatura y presión el CO₂ alcanza un estado intermedio entre líquido y gaseoso.

Este estado, también llamado «supercrítico», posee unas propiedades penetrantes y drenantes que permiten entrar en el corazón de la materia y extraer las moléculas no deseadas.

EJES DE INVESTIGACIÓN PRINCIPALES

Una empresa decididamente centrada en *la innovación*

Desde su creación, Diam Bouchage dedica todos los años importantes medios humanos y financieros a la investigación y al desarrollo. Dotada de un laboratorio de más de 300 m² y un Polo Enológico interno, la empresa colabora con las principales universidades de todo el mundo mediante sus proyectos de estudios y el desarrollo de nuevos productos. Más allá de la mejora continua en las prestaciones económicas y medioambientales de los procesos de fabricación, la empresa ha establecido desde hace varios años 3 ejes de investigación principales para responder a los futuros retos del sector vitivinícola.



Gestión de intercambios de gas

Las gamas Diam y Mytik Diam ofrecen a los viticultores una gestión del oxígeno precisa para el envejecimiento de su vino. El servicio I+D de la empresa trabaja a diario para ampliar el campo de posibilidades con el objetivo de ofrecer una permeabilidad a medida.



Naturalidad de las materias primas

Dentro de la preocupación cada vez mayor por el medio ambiente, se estudia la utilización de nuevas materias primas innovadoras y de origen biológico en el marco de una mejora continua y del desarrollo sostenible.



Estética de los tapones

Como parte integrante del embalaje de una botella de vino, el tapón debe ser eficaz y estéticamente bello. Diam Bouchage también estudia formas de innovar en términos de presentación y marcado cada vez más precisos.

20 patentes para la exportación, 17 de ellas aún activas

20 personnes en el servicio I+D,

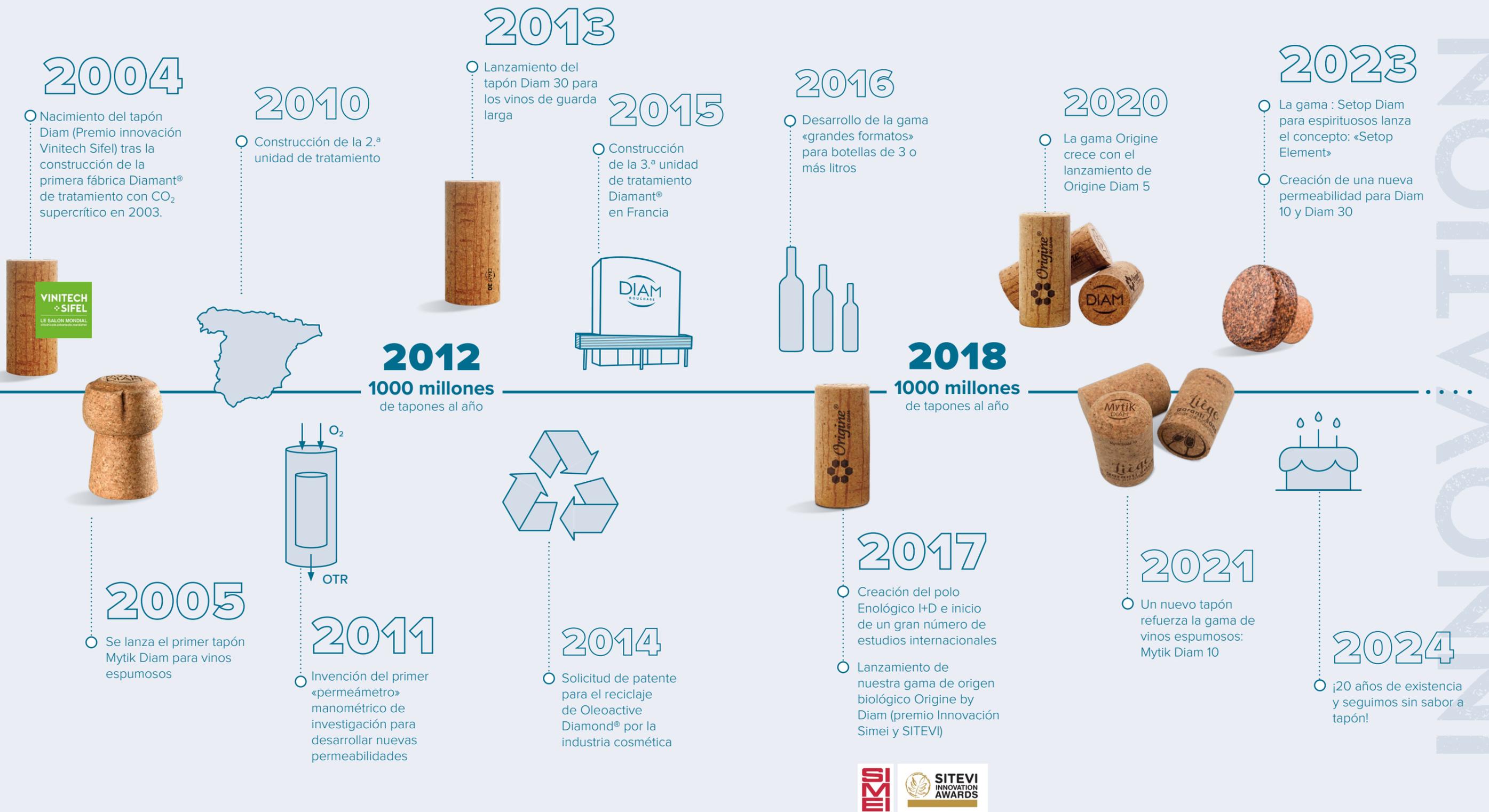
10 de ellas internas

30 estudios de investigación en todo el mundo

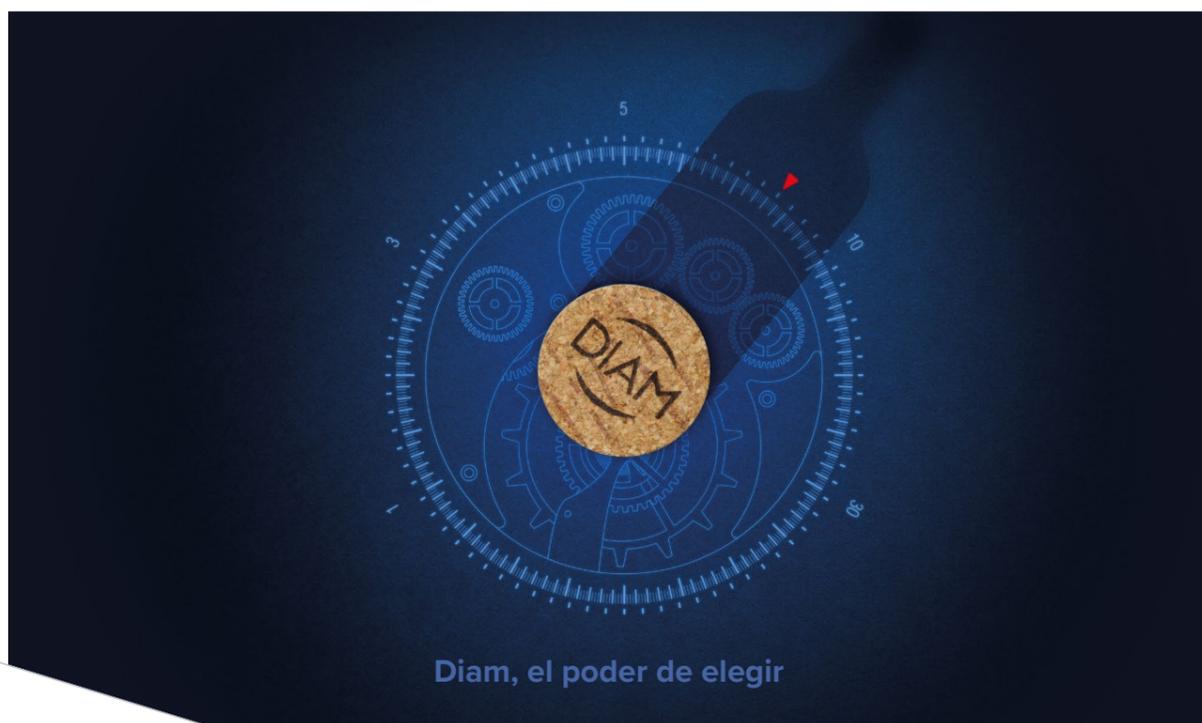
300 m² de laboratorio para la I+D

10 nacionalidades diferentes para los laboratorios asociados

■ LAS FECHAS CLAVE



■ EL CONTROL DE LAS TRANSFERENCIAS DE OXÍGENO



Diam y oxígeno, un soplo de innovación

Para Diam Bouchage las transferencias de oxígeno son esenciales en la enología moderna. Desde hace muchos años, Diam Bouchage está asociada a los trabajos de los principales centros mundiales de investigación en enología, y realiza estudios para comprender mejor las necesidades de oxígeno de los diferentes vinos en función de la variedad de cepa, la madurez de la uva o las dosis de SO₂ que se añaden inicialmente.

Estos trabajos les permiten seguir desarrollando diferentes permeabilidades, diferenciadas y controladas con el fin de optimizar el envejecimiento de un vino y permitir que el viticultor muestre el potencial aromático.

En la actualidad, la empresa propone a sus clientes que seleccionen los tapones según diferentes niveles de permeabilidad y diferentes duraciones de garantía mecánica. Dependiendo de que el vino se beba en un intervalo de 6 meses o después de 30 años; de que sea tinto, rosado o blanco; de que sea más o menos sensible a la oxidación, pone a disposición de sus clientes un gran número de datos para que puedan elegir.

En 2021 Diam Bouchage lanza un nuevo tapón, el Mytik Diam 10, para los vinos espumosos de guarda

con una cantidad de O₂ desorbida (la llamada OI) mucho menor que la de los tapones tradicionales, así como una OTR muy baja, de forma homogénea de un tapón a otro.

En 2023 es la gama Diam para vinos tranquilos la que se enriquece con una nueva permeabilidad más abierta para los tapones de vinos de larga guarda Diam 10 y Diam 30. Esta nueva permeabilidad favorece una apertura aromática del vino más rápida y garantiza un envejecimiento controlado a largo plazo.

¿Qué diferencia hay entre OIR y OTR?

La **OIR** u Oxygène Initial Release es la liberación del oxígeno contenido en las células de corcho dentro de la botella. Se calcula en los 6 primeros meses tras el embotellado, y se expresa en mg.

La **OTR**, por su parte, es un flujo que se expresa en mg/año. Corresponde a una cinética de transferencia de oxígeno a través del tapón una vez concluida la OIR.

La permeabilidad del tapón tiene en cuenta estos dos datos.



■ PRODUCTOS CADA VEZ MÁS NATURALES



Una gama de origen biológico

En 2017 Diam Bouchage lanzó un nuevo avance tecnológico fundamental: la gama Origine by Diam®. Esta formulación inédita ofrece al mundo del vino una solución de taponado cada vez más natural.

“

Este tapón reconcilia ciencia y naturaleza, incorporando al corcho una emulsión de cera de abejas y un aglomerante compuesto de polioles 100 % vegetales.»

”

Todo ello manteniendo intacta la reconocida fiabilidad de los tapones Diam® en términos de seguridad, homogeneidad y control del oxígeno. Los tapones de la gama Origine llevan el sello OK Biobased® 4 estrellas, un sello de TÜV Austria que garantiza, basándose en análisis, el origen orgánico del carbono contenido en los productos. Este es el nivel más alto de certificación concedido para una tasa de carbono contenida en el corcho de entre el 80 y el 100 %, fijada por fotosíntesis.

Disponible actualmente en las versiones Diam 5 Origine, Diam 10 Origine y Diam 30 Origine, la gama se extenderá próximamente a otros tapones.



Un tapón que sobrecicla los materiales

En 2023 la empresa presenta en el mercado de los espirituosos un nuevo concepto de gama alta con un diseño completamente ecológico denominado «Setop Elément». Se desarrolla basándose en dos ejes de investigación fundamentales para el fabricante de tapones francés: el diseño y la naturalidad.

“

La cabeza se fabrica a partir de materiales que habitualmente se consideran residuos naturales de la fabricación de espirituosos.»

”

Se trata de un considerable avance tecnológico, estético y medioambiental. Los materiales utilizados son suministrados por los propios destiladores, que sobreciclan de esta forma materiales que se suelen tirar al final del proceso de fabricación. Esta filosofía de economía circular es la esencia del proyecto Elément. ¡Y las posibilidades son infinitas! Astillas de madera, bagazos de whisky, orujo de manzana, lavanda, cortezas de naranja, etc. Los equipos de Diam Bouchage trabajan en colaboración con cada cliente para desarrollar un concepto específico.

Cada tapón es único, y cada botella también lo es para ofrecer al consumidor final una experiencia sensorial completa cuando abre una botella, directamente relacionada con la identidad del producto que va a tomar.

■ A CADA VINO SU DIAM



Vinos tranquilos

Diam: Gracias a una gama de productos que van del Diam 2 al Diam 30, el viticultor dispone de una gama de tapones en la que puede elegir aquellos cuyas características sean más convenientes para el perfil aromático de su vino. Cada tapón Diam se define por unas características mecánicas y unos niveles de permeabilidad diferentes.

Diam Origine: La versión Origine Diam consta de 3 tapones de la gama Diam (5, 10 y 30) cuya formulación incorpora una emulsión de cera de abejas y un aglomerante compuesto de polioles 100 % vegetales. Esta gama de origen biológico, con diseño ecológico y comprometida con la biodiversidad, ya existe para nuestros tapones con cabeza, y próximamente se extenderá a otros productos.

Vinos espumosos

Mytik Diam: Además de la ausencia de desviación sensorial, el tapón Mytik Diam ofrece al viticultor una memoria mecánica ejemplar y la ausencia de defectos técnicos. Se acabaron las venas secas, el endurecimiento del corcho, el estallido o el despegue de las arandelas, los fenómenos de pérdida de elasticidad... Con dos niveles de permeabilidad diferentes, los tapones Mytik Diam también son reconocidos por su aptitud para preservar la pureza y la frescura de sus vinos, gracias a unas aportaciones de oxígeno completamente controladas.

Espirituosos

Setop Diam: El tapón con cabeza Setop Diam es parte integrante del embalaje y contribuye a la historia que las casas de espirituosos desean contar al elegir la forma, el material o el color del tapón. Fruto de un estudio personalizado, está hecho a medida para adaptarse a las particularidades de cada cuello de botella y proporcionar confort y una resistencia total en las sucesivas aperturas.

■ LAS GARANTÍAS DIAM BOUCHAGE

Inflexible en sus garantías

Diam Bouchage presenta tapones de corcho que ofrecen una perfecta homogeneidad de una botella a otra y un control de los diferentes niveles de permeabilidad. Gracias al procedimiento DIAMANT®, garantizan una neutralidad sensorial incomparable. Con más de 20 000 millones de botellas taponadas en los últimos 20 años, la empresa es inflexible en su Garantía.



Seguridad

El procedimiento exclusivo DIAMANT® de «desaromatización» del corcho nunca ha fallado. Los tapones Diam, Mytik Diam y Setop Diam ofrecen una seguridad sensorial inigualada, de compuestos volátiles liberados. Liberado moléculas con riesgo de desviaciones organolépticas, están garantizados de forma individual sin TCA liberable (< 0,3 ng/l).



Homogeneidad

Para cada producto de las gamas presentadas por Diam Bouchage, el procedimiento de fabricación mediante moldeado, también patentado, garantiza las mismas características físicas a todos los tapones en función de la fórmula elegida. Garantiza una total regularidad en la cadena de embotellado y un envejecimiento idéntico de una botella a otra.



Adaptabilidad

Los tapones de las gamas de vinos tranquilos y espumosos, presentados con diferentes niveles de permeabilidad y duración de garantía mecánica, permiten controlar las transferencias de oxígeno y su constancia a lo largo del tiempo que están en la botella. La gama Setop Diam permite elegir forma, material y acabado.



01
Tapón
tecnológico
de corcho



02
Garantía
de ausencia de
sabor a tapón
en cada unidad



03
Control
de los intercambios
gaseosos



04
Respeto
del perfil
aromático
del vino



05
Perfecta
homogeneidad del
envejecimiento
en botella



06
Productos
adaptados a
la duración
de guarda



07
Transporte
seguridad



08
Gama
ecorresponsable



09
20 años
de
experiencia



10
Empresa
francesa

UN COMPROMISO SOSTENIBLE



Para un impacto positivo en la sociedad y el medio ambiente

Diam Bouchage estableció en 2009 una política medioambiental completamente integrada en todas sus plantas industriales, y ahora todas poseen la certificación ISO 14001. Su enfoque medioambiental y de empresa se construye cada día gracias a la convicción y a las acciones de sus colaboradores a través de un gran número de proyectos apoyados por la gobernanza del grupo Oeneo. Para la dirección, el éxito de este enfoque pasa por el bienestar de los empleados, estableciendo relaciones constructivas con las comunidades locales y desarrollando una cultura empresarial propicia para la innovación.

“ Como muestra de su compromiso ético y sostenible, la empresa recibió en 2022 y 2023 la medalla de oro EcoVadis, uno de los organismos de evaluación RSE más exigentes a escala internacional. ”

Una trayectoria de carbono ambiciosa

En 2007, Diam Bouchage fue el primer fabricante de tapones en emprender un proceso de evaluación de sus emisiones de gases de efecto invernadero. A mediados de 2021 se comprometió con una trayectoria de carbono ambiciosa que implica una disminución del 15 % de su huella de carbono de aquí a 2025. Este objetivo se inscribe en la trayectoria W2DS (Well below 2 degrees) de la iniciativa internacional SBTi. La huella de carbono de Diam Bouchage se eleva en 2022, a 67 720 toneladas de CO₂e. A pesar del gran crecimiento de la producción, la empresa experimenta un descenso de un 2 % con relación a 2019.

¿Sabía usted?

Cada dos años, Diam Bouchage analiza el ciclo de vida (ACV) de sus productos para calcular la huella de carbono de un tapón, desde la materia prima hasta el término de su vida útil.

Por término medio, un tapón Diam solo representa un 2 % del impacto de carbono de la producción de una botella de vino (75 cl).

RESUMEN DE LAS ACCIONES 2023

En 2023, Diam Bouchage adoptó muchos compromisos, que no solo tendrán un gran impacto en la huella de carbono en los próximos años, sino que revelan un verdadero cambio en la cultura de la empresa.



Acoger y favorecer la diversidad

Después de la redacción de la carta Igualdad - Diversidad de finales de 2022, todos los responsables de la empresa recibieron formación. También se difundieron soportes de formación para informar a los colaboradores de sus derechos y proporcionarles herramientas para prevenir situaciones problemáticas o para saber afrontarlas.



Garantizar un trabajo seguro

Más allá de las inversiones regulares para limitar las situaciones de riesgo, reducir la penosidad y mejorar las condiciones de trabajo, Diam Bouchage agrupa a sus colaboradores en torno a una verdadera «Cultura de Seguridad», sensibilizando a los equipos para que identifiquen los riesgos y los reflejos de seguridad.



Facilitar el diálogo y la formación

Como complemento a un enfoque de tutorías, se ha desplegado un importante dispositivo de encuentros y talleres participativos para sensibilizar y formar a los colaboradores sobre diversos asuntos: disminución de residuos, Fresco del Clima y otros temas más técnicos como «Tapones y permeabilidad», «Finanzas para todos» etc...



Acelerar la transición energética

Después de realizar muchas investigaciones para disminuir el consumo de energía, la empresa ha iniciado varios proyectos de instalación de paneles fotovoltaicos. Así, en los próximos meses se instalarán cubiertas solares en todo el aparcamiento de la planta francesa, y está en curso de validación un importante proyecto de granja solar.



Disminuir las emisiones de GEI relacionadas con el transporte

En 2023 el fabricante de tapones se comprometió con el dispositivo FRET21, basado en la disminución de las distancias recorridas, la optimización de las tasas de carga y la elección de medios de transporte con menos emisiones. El objetivo de Diam Bouchage es reducir al menos el 5 % sus emisiones de GEI derivadas del transporte en los tres próximos años.



Proteger, revitalizar y valorizar el corcho

En la actualidad, los bosques de alcornoques son ecosistemas particularmente frágiles. Con el fin de preservar de forma sostenible su materia prima, Diam Bouchage se ha comprometido con una auténtica política de compras responsables y de asistencia a los responsables forestales para proteger, revitalizar y valorizar el corcho: desbrozado, plantaciones, certificación de bajo carbono, etc...

El corcho de Francia



La empresa ofrece a sus clientes tapones de corcho de Rosellón, Provenza y Córcega. Desde 2018 se han vendido a viticultores comprometidos más de 40 millones de tapones Diam, Origine by Diam o Mytik Diam de corcho francés. La asociación de un material regional con la garantía Diam ofrece un producto de gama alta especial, no solo valorado por los viticultores, sino también por los consumidores finales.



■ LAS FECHAS CLAVE



Contact *presse*



Anaïs Le Chaffotec
Service Marketing
+33 4 68 87 54 36
lechaffotec@diam-bouchage.com



France Auger
Service Marketing
+33 4 68 87 51 36
auger@diam-bouchage.com

Manténgase conectado

Para más información
acceda a la versión digital
de nuestro dossier de
prensa kit de prensa en un
clic y descargue todos los
¡documentos disponibles!

diamcork-presskit.com



3 Rue des Salines,
66400 Céret
04 68 87 20 20
www.diam-cork.com

