



„Innovation bringt uns
der Natur immer näher...“



Bewahrer der Aromen

„Innovation inspiriert sich seit
jeher an der Natur...“



Mit dem Anbruch des Industriezeitalters entstanden Denkströmungen, die die Natur als Gegensatz zum Fortschritt mit seinen Erfindungen sahen. Heute eilt die Wissenschaft dem Fortschritt zu Hilfe und versöhnt ihn mit der Natur, indem sie ihn in einen positiven Kreislauf einreicht, nämlich den der nachhaltigen Entwicklung.

Echte technologische Fortschritte inspirieren sich seit jeher an der Natur... Bei Diam liegt diese Philosophie allen technologischen und industriellen Entwicklungen zugrunde. Die beste Art, ein Nahrungsmittelprodukt zu schützen, besteht darin, sich davon inspirieren zu lassen, wie Früchte ihren Samen schützen. Die Wissenschaft ermöglicht uns zu entdecken, welch unbegrenztes Potenzial in den Molekülen dieser Früchte steckt.

Diam inspiriert sich bei der Perfektionierung der Unternehmensprodukte an der Natur. Diese Idee führte zur Entstehung des Korkenkonzepts von Diam: Den Kork mit einem Naturverfahren reinigen, um die Moleküle zu entfernen, die den Geschmack des Weines beeinträchtigen könnten. Rasch folgten zahlreiche weitere Innovationen, dank derer unser Korken die besten Weine der Welt während ihrer Alterung optimal schützen kann. Heute bietet Origine by Diam[®] dem Weinuniversum eine immer natürlichere, unsere Umwelt und unseren Planeten achtende Verschlusslösung.

Dominique Tourneix
Generaldirektor

„Jede wahre Innovation steht im
Einklang mit der Natur...“

KORK IM ZENTRUM EINER NACHHALTIGEN WIRTSCHAFT.



Kork ist das wichtigste Material für die Herstellung unserer Flaschenkorken (>95% des Volumens der in die Korkherstellung einfließenden Elemente). Er verleiht unseren Produkten eine unvergleichliche Elastizität. Anders als alternative Verschlusslösungen verbraucht unser Diamant-System zur Korkreinigung wenig Energie. Die Korkindustrie beteiligt sich aktiv an der Pflege der Korkhaine (Korkeichenwälder) und im weiteren Sinne an der Wirtschaft der Erzeugerregionen im westlichen Mittelmeerraum und an der südlichen Atlantikküste.

BINDEMittel AUS BIOLOGISCHER ABSTAMMUNG, EIN ECHTER TECHNOLOGISCHER FORTSCHRITT.

Nach langjähriger Arbeit gelang den Forschungs- und Entwicklungsteams von Diam Bouchage die Entwicklung eines Bindemittels aus komplett erneuerbaren, zu 100% aus natürlicher Herkunft stammenden Polyolen. Unsere Korken nutzen so einen innovativen, rein pflanzlichen Inhaltsstoff. Dieses von unabhängigen Labors getestete und freigegebene Bindemittel stellt einen technologischen Fortschritt dar, der Effizienz und Umweltverträglichkeit miteinander vereint.



100% NATÜRLICHES BIENENWACHS.

Das für die Korken Origine by Diam[®] verwendete Bienenwachs ist zu 100% natürlich. Es garantiert eine hervorragende wasserabweisende Wirkung, die unsere Korken vor einem Durchsickern schützt und ihre Lebensdauer verlängert. Durch ihre Bestäubungsarbeit sind die Bienen unverzichtbare Garanten unserer biologischen Vielfalt und des menschlichen Lebens auf der Erde! Im Bewusstsein dieser Tatsachen lag Diam Bouchage an einer Unterstützung der Vereinigung www.untoitpourlesabeilles.fr





„Origine by Diam®
schützt den Charakter unserer Weine...“



ORIGINE BY DIAM®, DAS JÜNGSTE PRODUKT AUS DER REIHE.

Die neuen Produkte der Reihe Origine by Diam®, die mit umweltverträglichen Innovationen entwickelt wurden, sind derzeit als Diam 10 und Diam 30 Korken erhältlich. Für sie gelten dieselben Garantien bezüglich Sicherheit, Homogenität und Anpassungsfähigkeit wie für unsere Korken der klassischen Diam-Reihe. Das Angebot der Reihe Origine by Diam® wird demnächst um weitere Produkte der Marke für Still- und Perlweine erweitert..





Seit 2005 entwickeln und produzieren wir innovative Verschlusslösungen aus technologischem Kork. Unser Unternehmen ist für sein revolutionäres Diamant[®]-Verfahren angesehen, mit dem sich die für den Geschmack des Korkens verantwortlichen TCA*-Moleküle, aber auch andere Moleküle, die den Weingeschmack verändern könnten, extrahieren lassen. Unsere Korken garantieren somit Geschmacksneutralität und Erhalt der Aromen, und zwar Jahr um Jahr und Flasche für Flasche. Um der wachsenden Nachfrage aus den 5 Kontinenten gerecht zu werden, errichteten wir vor Kurzem eine neue Korkverarbeitungsfabrik an unserem Standort Céret im Süden Frankreichs. Unter unseren drei Marken Diam, Mytik und Altop, die speziell für Still- und Perlweine bzw. Spirituosen entwickelt wurden, vertreiben wir heute anderthalb Milliarden Korken pro Jahr.



Espace Tech Ulrich - 66400 Céret - FRANCE

T. +33 468 87 20 20

www.diam-cork.com

