

LiOX

BY DIAM

Le 1er bouchon
désorbé en oxygène

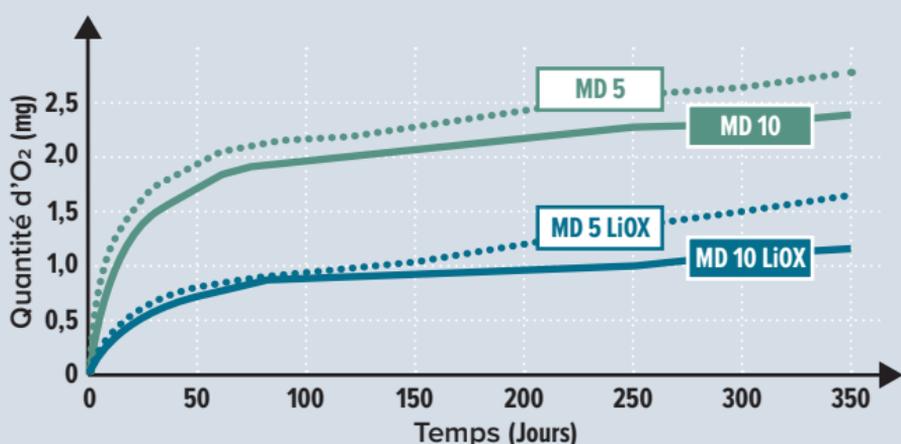


Mytik
DIAM

LAURÉAT DU PRIX À L'INNOVATION VITEFF 2025

Et si le risque d'oxydation se jouait dans les premiers mois après le dégorgement?

LiOX by Diam révolutionne le bouchage des vins effervescents en réduisant de 50 % l'OIR*. Cette maîtrise inédite de l'oxygène garantit la fraîcheur et la précision aromatique des cuvées les plus sensibles, dès les premières semaines de vieillissement en bouteille.



Issu d'une concertation avec la filière Champagne, LiOX s'inscrit dans une dynamique d'innovation pour accompagner les vignerons dans la gestion fine du vieillissement de leurs vins.

ET TOUJOURS LA GARANTIE MYTIK DIAM

- Une neutralité sensorielle inégalée
- Une parfaite homogénéité mécanique
- Une gestion maîtrisée des échanges gazeux



*OIR (Oxygen Initial Release) : phase critique durant laquelle le bouchon relargue l'oxygène contenu dans les cellules de liège, entre 3 et 6 mois après le dégorgement.



www.diam-cork.com