



## La innovación como ADN: Diam Bouchage lanza el tapón Collection, conjunción de estética y tecnología, y LiOX, toda una revolución en el embotellado de vinos espumosos

Comunicado de prensa - Noviembre 2025

Diam Bouchage, número 2 mundial del tapón de corcho, ha forjado su éxito y su reputación gracias a sus innovaciones y tecnologías patentadas, como el famoso procedimiento Diamant®, origen del tapón «sin sabor a tapón».

En esta línea, la ETI francesa prosigue su trabajo de innovación y lanza cada año 4 productos novedosos. Este otoño ven la luz dos avances fundamentales:

- Su nuevo tapón Collection: tapones únicos que conjugan tecnología punta con estética, destinados principalmente a los grandes vinos.
- LiOX: nuevo tapón tecnológico destinado a los vinos espumosos, que permite reducir a la mitad de la aportación de oxígeno en el embotellado

Estas novedades brindan la oportunidad de volver sobre las grandes innovaciones que han forjado la empresa catalana en los últimos años y que la proyectan hacia el futuro..

### Collection by Diam: la belleza del corcho, la tecnología Diam Bouchage

Revelada en el salón Vinitech 2024 y **galardonada recientemente con la medalla de bronce en los SITEVI Innovation Awards 2025**, el tapón Collection by Diam ya está **disponible para su venta**.

Este tapón, reflejo del espíritu de Diam Bouchage, conjuga **tecnología punta y estética**.

**En cuanto a la tecnología**, este tapón de corcho microaglomerado está diseñado para **garantizar la seguridad organoléptica que ofrece Diam Bouchage gracias a su procedimiento Diamant®**.

**En cuanto a la estética**, Collection by Diam responde a las **exigencias de los viticultores que desean adornar sus botellas con el aspecto natural y singular de los tapones tradicionales**. Gracias a una técnica de alta precisión que es objeto de una patente europea, los tapones Collection están revestidos con una fina hoja de corcho, cuidadosamente seleccionada y también tratada con CO<sub>2</sub> supercrítico.

*«Collection by Diam plasma la excelencia de un auténtico saber hacer francés: este tapón reúne lo mejor de los dos mundos garantizando la excelencia de Diam Bouchage en términos de seguridad organoléptica y rindiendo homenaje al corcho al proporcionar a las botellas la elegancia singular y natural del corcho tradicional. Los productores de grandes vinos sensibles a la estética de los tapones naturales ya pueden ofrecerlo a sus clientes, sin dejar de lado el control de la oxigenación de sus vinos.»* explica Dominique Tourneix, director general de Diam Bouchage.

#### DIAM BOUCHAGE EN BREVE

- Líder del tapón tecnológico de corcho
- 2.º fabricante mundial de todo tipo de tapones
- 1.er fabricante de tapones comprador de corcho francés
- 2000 millones de tapones vendidos cada año
- Creador del procedimiento Diamant®: tecnología patentada que utiliza las propiedades del CO supercrítico con presión diferenciada para realizar una limpieza en profundidad del corcho
- 78 % de ventas a escala internacional
- 3 unidades internacionales, todas ellas con la certificación 14001: Francia, España y Portugal
- 20 patentes registradas en 20 años

### LiOX by Diam: la segunda innovación de Diam Bouchage para el final del año 2025

**Galardonado con el premio a la innovación organizado por Épernay Agglo Champagne en el salón VITeff 2025**, LiOX by Diam es un avance fundamental en el sector de los vinos espumosos en lo relativo al control del oxígeno en el embotellado.

De hecho, **estos nuevos tapones actúan únicamente sobre el parámetro Oxygen Initial Release (OIR), el oxígeno liberado durante los 3 primeros meses después del taponado**. Un factor clave

para la crianza en botella de los vinos espumosos Gracias a un procedimiento único de desorción del oxígeno contenido en el corcho, **LiOX by Diam permite reducir a la mitad la aportación de oxígeno**. «LiOX responde a una demanda creciente del sector, que aspira a poder controlar mejor el oxígeno en todas las etapas de la vinificación, incluso en el momento del taponado, para mejorar la estabilidad de los vinos y tener un perfil aromático más preciso. Diam Bouchage ha hecho posible este nivel de rendimiento gracias a nuestra tecnología exclusiva de tratamiento del tapón y a un embalaje estanco y a medida, para preservar el nivel de desorción hasta el momento del embotellado. » explica François Margot, director Comercial y de Marketing.

### La innovación es consustancial al espíritu de Diam Bouchage

Diam Bouchage, joya de la industria francesa, se preocupa siempre por ir por delante en su sector, ofreciendo a sus clientes soluciones cada vez más innovadoras, y se compromete a lanzar 4 productos novedosos al año.

Entre sus innovaciones señaladas de los últimos 20 años están:

- En 2017, por ejemplo, la empresa creó una **gama de tapones de origen biológico: Origine by Diam**. Ofrece la misma fiabilidad que un tapón Diam clásico pero **integrando en el corcho una emulsión de cera de abejas y un aglomerante compuesto de polioles 100 % vegetales**. Esta innovación lleva el sello OK Biobased 4 estrellas, que garantiza el origen orgánico del carbono contenido en los productos y que supone el mayor nivel de certificación que se puede conceder para una tasa de carbono.
- En 2021 Diam Bouchage lanza el **Mytik Diam 10**, un tapón cuyas propiedades mecánicas y la gestión del oxígeno han sido desarrolladas especialmente para los champanes de crianza.
- En el ámbito de los espirituosos, la gama **Setop Elemen** surge en 2023. Para cada tapón de esta gama completamente ecológica, Diam Bouchage trabaja con todos sus clientes para **desarrollar un concepto específico que utiliza los materiales que habitualmente se desechan al final de su proceso de destilación** (astillas de madera, bagazos de whisky, orujo de manzana, cortezas) para fabricar la cabeza de sus tapones.

Con vistas siempre a ser pioneros, Diam Bouchage ha decidido **reforzar su polo de I+D en 2024 creando un puesto de director de la innovación de ruptura**, que ocupa Moaad Bakali, e incorporando a **2 nuevos ingenieros de investigación**.

Además, Diam Bouchage iniciará en **2027 una asociación estratégica con el EDA Drinks & Wine Campus, nuevo proyecto del Basque Culinary Center** de San Sebastián (España), especializado en el mundo del vino y de las bebidas. Diam Bouchage se compromete a **participar en las actividades del campus mediante eventos y formaciones destinados a estudiantes y profesionales del sector con el fin de compartir sus soluciones de taponado innovadoras** y dar a conocer este auténtico acto enológico.

### ¿Qué supone la innovación para Diam Bouchage?

- **20 personas** en el servicio I+D
- **Un laboratorio de 300 m<sup>2</sup>** y un **polo enológico interno** que trabaja con universidades de todo el mundo para realizar proyectos de estudios y desarrollo de nuevos productos
- Una inversión para el **mantenimiento del sector del corcho**, en donde destaca la **creación de un alcornocal experimental de 3600 árboles en 8 hectáreas** (comunicado de prensa por demanda)
- **3 ejes de investigación** importantes para responder a las necesidades del sector vitivinícola:
  - 1) **La gestión de los intercambios gaseosos**: proponer una permeabilidad a medida para el envejecimiento de los vinos
  - 2) **Naturalidad de las materias primas**: innovadoras y de origen biológico en el marco de una mejora continua
  - 3) **Estética de los tapones**: como parte integrante del embalaje, el tapón debe ser eficaz y estético al mismo tiempo

#### Acerca de Diam Bouchage

División de taponado del grupo francés Oeneo, Diam Bouchage es el líder mundial de los tapones tecnológicos de corcho. Inventor del tapón «sin sabor a tapón», Diam Bouchage creó el procedimiento Diamant® hace 20 años, explotando las propiedades del CO<sub>2</sub> supercrítico para extraer los compuestos volátiles del corcho y proporcionar de este modo a todos los tapones Diam una neutralidad organoléptica inigualada. Establecida en Céret, Pirineos-Orientales (66), la empresa está dirigida por Eric Feunteun y cuenta con 653 colaboradores distribuidos en 3 plantas de producción: en Céret (Francia), San Vicente de Alcántara (España) y Fiaes (Portugal). Diseña, produce y comercializa soluciones de taponado para vinos tranquilos, espumosos y espirituosos vendidos en todo el mundo a través de una red de más de un centenar de distribuidores. Diam Bouchage presenta una cifra de negocio de 222,5 millones de euros a 31 de marzo de 2025 y produce 2000 millones de tapones anuales.

#### Contacto prensa

Comunicado de prensa – Diam Bouchage  
Noviembre 2025

