



BEWAHRER

**DER
AROMEN**





Dank Ihres Vertrauens ist Diam Bouchage zum weltweiten Leader für technologische Korkverschlüsse geworden. Wir entwickeln, produzieren und vertreiben Produkte für Stillweine, Schaumweine und Spirituosen.

Der Korken ist weitaus mehr als ein simpler Verschluss, er ist der letzte önologische Akt des Winzers. Er soll die gute Reifung des Weins in der Flasche während der gesamten Lagerung ermöglichen und dabei das von Ihnen gewünschte aromatische Profil bewahren.

Obwohl unsere Diam-Lösungen unübertroffen sind, arbeiten unsere Teams jeden Tag daran, neue nachhaltige, umweltfreundliche und fortschrittliche Lösungen für Ihre Weine zu entwickeln. Unsere Diam Korken sind zunehmend präziser beim Sauerstofftransfer und bieten der Önologie der Zukunft und den neuen Anforderungen der Verbraucher kompromisslose Antworten im Hinblick auf die Sicherheit, Homogenität und Anpassungsfähigkeit, die wir von jeher bieten.

Dominique Tourneix
Geschäftsführer



A man with dark curly hair, wearing a grey suit jacket, is shown in profile from the chest up. He is holding a wine glass filled with red wine and looking at it intently. The background is a dimly lit cellar with rows of wooden wine barrels. The lighting is warm and focused on the man and his glass.

WEIN ALS BERUFUNG

Der Kork ist unser Rohstoff, die Wahrung Ihres Weins unsere Berufung. Seine Besonderheiten, sein Stil, sein Profil machen ihn zu einer einzigartigen Kreation. Unsere Korke stehen in seinem Dienst, um ihn - für ein paar Monate oder für viele Jahre - zu bewahren.

Indem Sie sich für Diam entscheiden, treffen Sie die önologische Wahl einer Verschlusslösung, die perfekt auf die Reifung aller Ihrer Weine abgestimmt ist.

UNNACHGIEBIG IM HINBLICK AUF UNSERE DIAM-GARANTIE

Mehr als 10 Milliarden Flaschen wurden mit Diam Korken verschlossen. Immer mehr große Weine und Weinikonen der ganzen Welt vertrauen uns. Diam hat nicht nur das Problem der sensorischen Veränderung definitiv gelöst, sondern bietet Ihnen heute zudem innovative Lösungen, um die Zufriedenheit Ihrer Kunden noch zu steigern.

SICHERHEIT

Neutralität bei jeder einzelnen Flasche

Seit der Einführung im Jahr 2004 hat unser exklusives DIAMANT® Herstellungsverfahren zur Entaromatisierung von Kork niemals versagt. Unsere Korken bieten Ihnen eine unvergleichliche sensorische Sicherheit. Sie werden von flüchtigen Verbindungen und Molekülen befreit, die ein Risiko der organoleptischen Veränderungen darstellen. Jeder einzelne ist garantiert ohne nachweisbaren TCA-Gehalt ($\leq 0,3$ ng/l).

HOMOGENITÄT

Identische Replikate

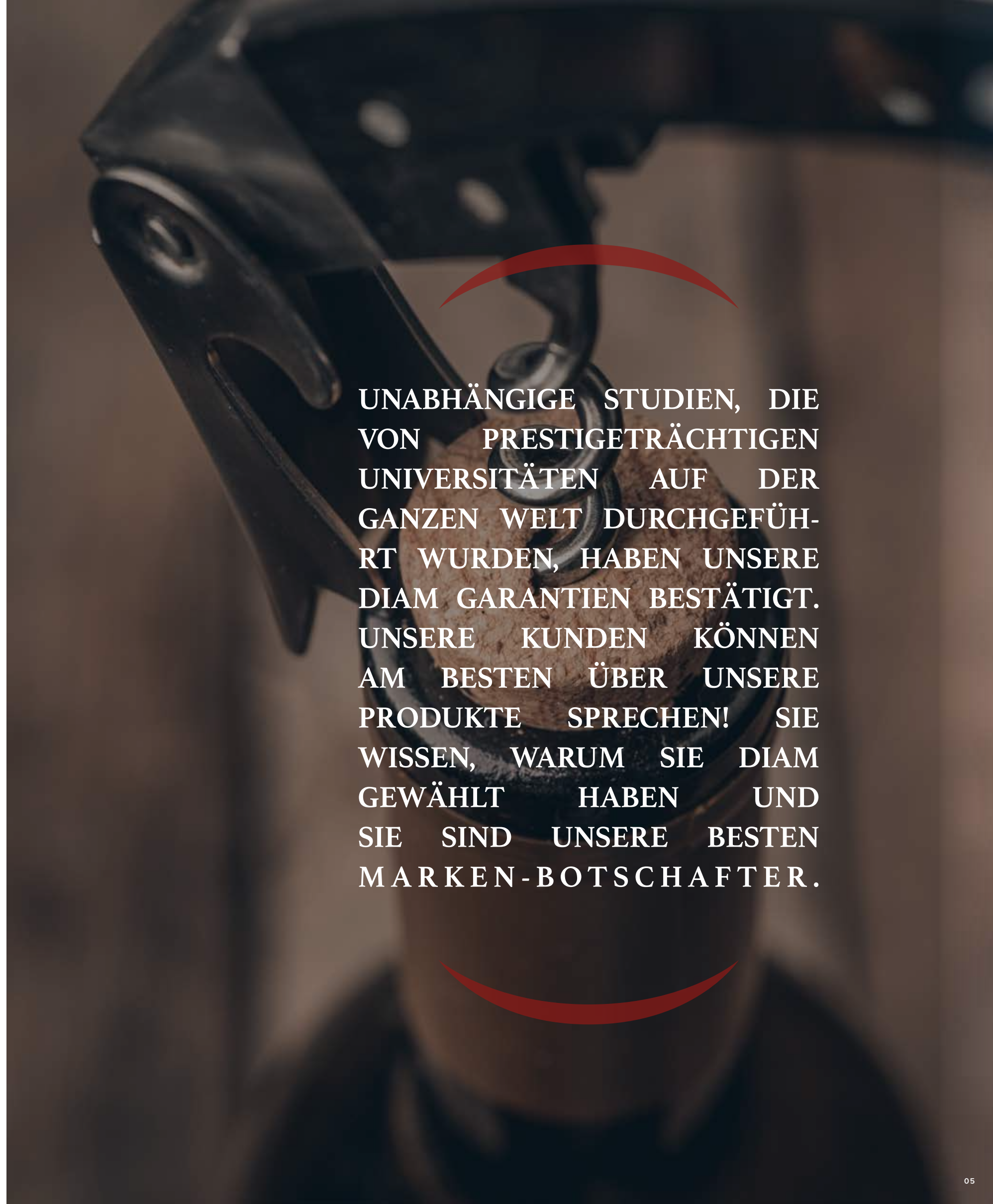
Auf der Abfüllkette gibt es keinen Platz für Zufälle. Sie benötigen eine perfekte Regelmäßigkeit. Unsere Diam Korken gewähren diese. Die physikalischen Merkmale, mechanischen Eigenschaften und technischen Leistungen werden für jede Korkeart identisch reproduziert. Diese Homogenität wird durch unsere industrielle Expertise garantiert.

ANPASSUNGSFÄHIGKEIT

Kontrolle des Sauerstofftransfers

Jeder Flaschenwein hat sein eigenes Leben, seine eigene Entwicklung, die mit den Rebsorten, der Weinbereitung und Ihrer Vorstellung von seiner Reifung zusammenhängen. Es liegt an Ihnen, zu entscheiden, welche Sauerstoffzufuhr Ihr Wein in den kommenden Monaten und Jahren braucht. Indem unsere Diam Korken Ihnen unterschiedliche Durchlässigkeitsgrade bieten, ermöglichen sie Ihnen, diesen wesentlichen Parameter zu beherrschen.

Die Wahl von Diam sorgt dafür, dass alle Flaschen ein und desselben Weins, die zur gleichen Zeit abgefüllt werden, die gleiche Verschlussqualität und eine homogene Reifung erhalten.



UNABHÄNGIGE STUDIEN, DIE VON PRESTIGETRÄCHTIGEN UNIVERSITÄTEN AUF DER GANZEN WELT DURCHGEFÜHRT WURDEN, HABEN UNSERE DIAM GARANTIE BESTÄTIGT. UNSERE KUNDEN KÖNNEN AM BESTEN ÜBER UNSERE PRODUKTE SPRECHEN! SIE WISSEN, WARUM SIE DIAM GEWÄHLT HABEN UND SIE SIND UNSERE BESTEN MARKEN-BOTSCHAFTER.



KORK FÜR IMMER UND EWIG

Kork ist seit über 5000 Jahren eng mit Wein verbunden und für immer und ewig sein bester Verbündeter. Wir bei Diam Bouchage sind davon überzeugt und die Verbraucher sind davon begeistert.

Wir bieten das Beste der Leistungen von Kork und vermeiden dabei alle Nachteile für Sie. Auf diese Weise tragen wir zum Fortbestehen der Verwendung von Kork im Dienste Ihres Weines bei.

Dieses Material ist einzigartig, unersetzlich und trägt zudem unsere Verpflichtung, ökologisch verantwortlich zu handeln.

INVESTITION IN DIE ZUKUNFT UNSERES WALDES

Kork ist ein erneuerbares Produkt aus altüberlieferter Nutzung und das nachhaltigste Material schlechthin. Jedes Jahr werden 35.000 Hektar Korkhaine für die Herstellung Ihrer Diam Korken auf traditionelle Weise von Hand geerntet.

Ein außergewöhnliches Naturprodukt

Neben den vielen anerkannten Eigenschaften von Kork ist die Korkeiche ein beeindruckender Baum, der einen echten Verbündeten im Kampf gegen Brände darstellt und eine bedeutende Artenvielfalt fördert. Da die Bäume für ihre Nutzung nicht gefällt werden und sich ihre Rinde über einen sehr langen Zyklus (alle 10 bis 12 Jahre) regeneriert, gelten Korkbestände als wichtige Kohlenstoffsensenke, die in der Lage ist, CO₂ über mehrere Jahrzehnte hinweg aufzunehmen und zu speichern. Diese Wälder müssen jedoch instandgehalten und genutzt werden, damit sie sich unter besten Bedingungen regenerieren können.

Eine verantwortungsbewusste Ernte, die für die natürlichen und wirtschaftlichen Ökosysteme vorteilhaft ist

Seit über 10 Jahren engagiert sich Diam Bouchage zusammen mit Fachleuten und Verbänden, um die Korkindustrie rund um das Mittelmeer zu schützen, zu revitalisieren und aufzuwerten. Unsere verantwortungsvolle Beschaffungspolitik umfasst den Aufbau echter Partnerschaften mit unseren Korklieferanten. Durch den Kauf zu einem günstigen Preis über langfristige

Verträge ermöglicht Diam Bouchage den Akteuren der Korkgewinnung, in die Waldpflege zu investieren und eine ethische Nutzung sicherzustellen. Durch die Ausbildung von Arbeitskräften und die Mitfinanzierung der Ausrüstung tragen wir auch dazu bei, das Know-how der lokalen Branchen zu erhalten und Wälder zu schützen, die bei schlechter Ernte abnehmen können.

Einführung einer positiven Dynamik

Diam Bouchage geht heute noch einen Schritt weiter. Um die Nachhaltigkeit und Erneuerung alternder Korkhaine zu gewährleisten, unterstützen wir finanziell wichtige Programme zur Pflanzung von Korkeichen in Frankreich und Spanien. Wir haben zudem eine Verschlusslinie aus Kork entwickelt, die exklusiv aus Frankreich stammt. Die Kombination eines lokalen Materials und der Diam-Garantie bietet ein besonders hochwertiges Produkt, das nicht nur von Winzern, sondern auch von Endverbrauchern geschätzt wird.

Dank der Einbeziehung aller und der Aufwertung von Kork zu seinem wahren Wert können wir einen dauerhaften Beitrag zum Schutz unserer Wälder und ihrer biologischen Vielfalt leisten.



EIN VERANTWORTUNGS- BEWUSSTES UND NACH- HALTIGES ENGAGEMENT

Diam Bouchage hat seit 2007 eine Umweltpolitik umgesetzt, die perfekt auf allen Industriestandorten der Firma integriert ist und wir sind jetzt ISO 14001 zertifiziert*.

Eine hochpräzise Fertigung unter Berücksichtigung der Natürlichkeit des Materials

Unsere Herstellungsverfahren sind energieeffizient und darauf ausgelegt, die Eigenschaften der Korkblüte zu erhalten, aus der Ihre Diam Korke hergestellt werden. Sie ermöglichen, die Korke ohne Lösungsmittel oder Chemikalien, ohne Defekte oder sensorische Veränderungen von einem Korken zum anderen identisch zu reproduzieren. Wir verwenden insbesondere superkritisches CO₂ in einem geschlossenen Kreislauf. Dieses saubere, Entaromatisierungsverfahren dringt tief in den Kork ein, um alle Moleküle zu extrahieren, die im Verdacht stehen, den Geschmack Ihres Weins zu beeinträchtigen.

Von der CO-Bilanz bis zum Lebenszyklus

Nachdem wir als erster Korkhersteller einen Bilan Carbone®-Ansatz verfolgt haben (die ständig abnimmt), analysieren wir jetzt den Lebenszyklus unserer Produkte. Die kontinuierliche Verbesserung unseres Energieverbrauchs – hin zu 100% erneuerbarer Energie –, die Recyclingfähigkeit unserer Produkte oder die Verwertung unserer Abfälle sind alles Aufgaben, denen wir uns verpflichtet fühlen.

Menschliche Werte stehen im Mittelpunkt unseres Know-hows

Die OENEO-Gruppe und jede ihrer Tochtergesellschaften verfolgen tagtäglich eine Politik der sozialen Verantwortung. Der Begriff der nachhaltigen Entwicklung steht in der Tat im Mittelpunkt der Beziehung, die die Männer und Frauen unseres Unternehmens mit den natürlichen Materialien „knüpfen“, die für die Herstellung unserer Korke erforderlich sind, aber auch mit einem Kollektivbewusstsein. Unsere Teams arbeiten daher jeden Tag daran, Diam Bouchage zu einem lernenden Unternehmen zu machen, das Solidarität, Diversität und Wohlbefinden bei der Arbeit schätzt.



Kontrolle unseres
energieverbrauchs und
unserer THG-emissionen



Beste verwertung unserer
kork-nebenprodukte
und unserer abfälle



Kontrolle der
industriellen risiken



Entwicklung
umweltfreundlicherer
produkte

* Diam Bouchage ist seit 2021 an seinen französischen und spanischen Produktionsstandorten nach ISO 14001 zertifiziert. Der portugiesische Standort wird sein Audit im Jahr 2022 durchführen.

DIE FORSCHUNG IM DIENSTE DER ONOLOGIE

Mit dem DIAMANT®-Verfahren haben wir vor 20 Jahren den Korkverschluss erfunden, der garantiert keinen Korkgeschmack aufweist. Eine Revolution!

Innovation steht auch heute noch im Mittelpunkt unseres Know-hows. Wir erhalten diese Dynamik im Rhythmus der Marktveränderungen und der Herausforderungen von morgen aufrecht.

Unsere Anforderungen konzentrieren sich auf neue Leistungen im Bereich der Fertigung, auf immer verantwortungsbewusstere Korken und bald schon auf individuelle Durchlässigkeitsgrade nach Bedarf.



IN FLASCHEN
ABGEFÜLLT,
AM SELBEN TAG,
DERSELBE WEIN
MIT VERSCHIEDENEN
DIAM KORKEN, JE NACH
BESTIMMUNGORT
DER FLASCHE.

DIAM UND SAUERSTOFF, EIN HAUCH VON INNOVATION

UNSERE PRIORITÄT FÜR F&E: KONTROLLE DES SAUERSTOFFTRANSFERS ZUR OPTIMIERUNG DER REIFUNG IHRER WEINE UND ZUR HERVORHEBUNG SEINES AROMATISCHEN POTENZIALS.

Wie kann man die Sauerstofftransfer des Korkens und dessen Auswirkungen auf den Wein kontrollieren? Dies ist ein Forschungs- und Innovationsbereich, in dem unsere Forschungs- und Entwicklungsteams seit vielen Jahren eine sehr aktive Rolle spielen. Diam Bouchage arbeitet deshalb mit den wichtigsten Forschungszentren für Önologie der Welt zusammen.

Unsere Kenntnisse schreiten voran

Wir stellen sie in den Dienst Ihrer önologischen Entscheidungen. Sie können Ihre Verschlüsse bereits jetzt nach unterschiedlichen Durchlässigkeitsgraden und Lebensdauern auswählen. Je nachdem, ob Ihr Wein innerhalb von 6 Monaten oder nach 30 Jahren getrunken wird, ob er rot, rosé oder weiß ist, ob er mehr oder weniger oxidationsempfindlich ist, teilen wir viele Daten, die Ihre Wahl beeinflussen. Die Sauerstoffzufuhr in den ersten Monaten (OIR = Oxygen Initial Release) und über die Zeit (OTR = Oxygen Transfer Rate) wird für jedes Verschlussrezept quantifiziert. Sobald Sie Ihre Wahl getroffen haben, ist die Durchlässigkeit von Flasche zu Flasche homogen.

Ein Wein = ein Korken: die neue Gleichung

Um das Ihnen zur Verfügung stehende Sortiment zu erweitern, bahnt unsere Forschung den Weg zu einer maßgeschneiderten Durchlässigkeit. Jedem Weintyp wird in Zukunft ein Korken mit parametrisierten Sauerstoffeinträgen entsprechen. Je nach der organoleptischen Entwicklung, der Beständigkeit im Laufe der Zeit und abhängig von den verwendeten Anbau- und/oder Weinbereitungsmethoden, dem Terroir oder den Traubensorten, treffen Sie dann Ihre Wahl.

Unser Ziel ist es, dass Ihr Wein genau so altert, wie Sie es möchten ... und daran arbeiten wir hart.



FÜR JEDEN IHRER WEINE DER RICHTIGE KORKEN

Von den USA über Frankreich und Argentinien bis nach Ozeanien überzeugt und beruhigt Diam und baut langfristige Kundentreue auf. Jedes Jahr kommen Tausende von Weingütern aller Größen zu uns.

Entdecken Sie unser gesamtes Angebot, unsere Optionen im Hinblick auf die Durchlässigkeit, Abmessungen oder Markierung usw...



CLASSICS BY DIAM DIE UNVERZICHTBAREN

UNSERE PRODUKTREIHE CLASSICS BY DIAM BIETET IHNEN DIE BESTE VERSCHLUSSQUALITÄT: IHR WEIN ENTDECKT SICH IN DER FLASCHE SELBST, UM DEM KUNDEN AM ENDE DAS INTAKTE ERGEBNIS IHRER ARBEIT ZU OFFENBAREN. ER IST DER WÄCHTER DER AROMEN!



Diam, eine Notwendigkeit für Ihre Stillweine

Die Winzer der ganzen Welt arbeiten in ihrer großen Vielfalt mit verschiedenen Terroirs, haben aber alle die gleichen Anforderungen, für die sich Diam bewährt hat: Regelmäßigkeit des Verschlusses, Bewahrung der Aromen usw. Wählen Sie aus unseren Verschlusslösungen von Diam 2 bis Diam 30 den Korken, dessen mechanischen Eigenschaften und Durchlässigkeitsgrade sich am besten für Ihre Cuvée eignen.



Mytik Diam, ein Must-have für Schaumweine

Mit Mytik Diam wird das Ritual des Entkorkens voll und ganz bewahrt. Die konstanten mechanischen Eigenschaften der Mytik Diam Korken bieten Ihnen absolute Sicherheit angesichts der Risiken von trockenen Adern, Verhärtung des Korks, Absplittern oder Ablösung von Naturkorkscheiben, Verbundsystemen ... Sie sind auch –und vor allem – für die Klarheit und unvergleichliche Frische angesehen, die sie zu bewahren wissen.



Setop Diam, Anspruch für Spirituosen

Regelmäßiges Verschließen, organoleptische Sicherheit, erhaltene Elastizität usw. der Setop Diam Korkkörper erfüllt mit seiner maßgeschneiderten Leistung alle Ihre Anforderungen. Ein spezielles Designbüro ist für die Entwicklung Ihres Setop Diam Korkens gemäß den Besonderheiten jedes Flaschenhalses verantwortlich, um Komfort und perfekte Beständigkeit bei wiederholtem Öffnen zu gewährleisten. Wir begleiten Sie bei der Erstellung Ihres gesamten „Kopf + Körper“ -Projekts, im Sinne Ihres Produkts und seiner Geschichte.

ORIGINE BY DIAM IMMER NATÜRLICHER

SIE FINDEN DIE GESAMTEN DIAM GARANTIEEN IN UNSEREM BIOBASIERTEM SORTIMENT MIT ÖKO-DESIGN WIEDER, DAS SICH FÜR DIE BIODIVERSITÄT EINSETZT. ES ERMÖGLICHT IHNEN, IHRE AGRARÖKOLOGISCHEN UND VERANTWORTLICHEN ENTSCHEIDUNGEN AUFZUWERTEN.

Die Wissenschaft von Diam und das Genie der Bienen

Diam ORIGINE ist das Ergebnis einer geduldigen Arbeit unserer Forschungs- & Entwicklungsabteilung, die von wissenschaftlicher Genauigkeit getragen wird. Es kombiniert Korkblüten mit einem Bindemittel aus Polyolen aus biologischem Anbau und einer Bienenwachsemlusion. Das verwendete Bindemittel wurde von mehreren Labors getestet und zugelassen und ist ein echter technologischer Fortschritt, der mechanische Effizienz und Umweltschutz miteinander verbindet. Die Bienenwachsemlusion ist stabil und hydrophob und schützt die Korken vor Kapillaraufstieg und hilft, ihre Lebensdauer zu kontrollieren.

Die Struktur eines Diam ORIGINE Korkens bietet die Sicherheit und die Homogenität, die Sie von einem Diam Verschluss erwarten und zudem neue Durchlässigkeitsgrade.



Garantiert gentechnikfrei und allergenfrei.

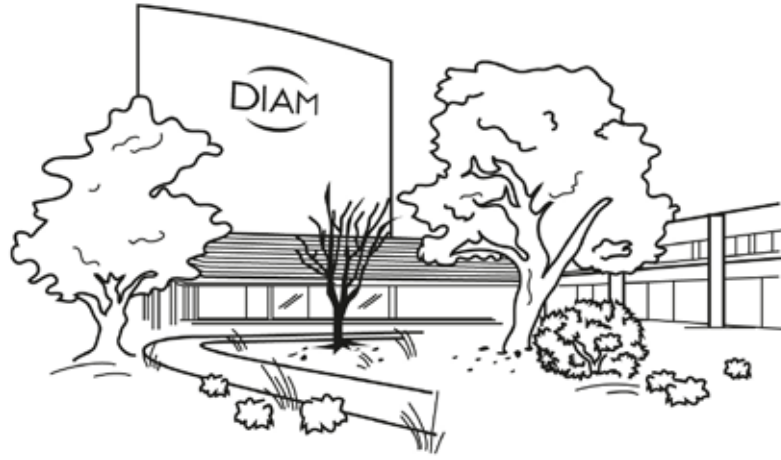


Organoleptische Neutralität wie jeder Diam Korken



Diam Bouchage unterstützt seit 2017 den Verein Un Toit pour les Abeilles.

WAHRHAFTIGE
TECHNOLOGISCHE
FORTSCHRITTE
INSPIRIEREN SICH VON
JEHER AN DER NATUR.
DIESE PHILOSOPHIE
HERRSCHT BEI DIAM
IN ALLEN UNSEREN
ENTWICKLUNGEN VOR.



DIAM BOUCHAGE
3 Rue des Salines, 66400 Céret

