



Weltpremiere : Diam Bouchage erfindet bedarfsgerechte Permeabilität mit seinem Service Moove

Pressemitteilung – 5. Mai 2026

Als weltweit zweitgrößter Hersteller von Korkverschlüssen entwickelt Diam Bouchage seit über 20 Jahren eine anerkannte Expertise im Bereich Verschluss Technik, insbesondere hinsichtlich sensorischer Neutralität und organoleptischer Sicherheit.

Die intensive Forschungs- und Entwicklungsarbeit hat dazu geführt, die Mechanismen des Sauerstofftransfers besser zu verstehen und deren Auswirkungen auf die Weinentwicklung zu beherrschen. So lanciert das katalanische Unternehmen, ein Aushängeschild der französischen Industrie, Moove : den 1^{er} bedarfsgerechten Permeabilitätsservice weltweit – eine wahre Revolution in der Verschlusswelt.

Gleichzeitig erweitert das Unternehmen nach seinem Erfolg bei Schaumweinproduzenten seine LiOX-Produktlinie auf Stillweine.

Diam Bouchage : weltweiter Experte für Sauerstoffmanagement im Wein

Über das gesamte Leben des Weines und nach der Abfüllung hinweg ist **Sauerstoff verantwortlich für sein Gleichgewicht, seine Aromen und sein Reifepotenzial**. Ein zu hoher Sauerstoffeintrag kann seine Qualität beeinträchtigen; umgekehrt hemmt ein zu geringer Eintrag seinen Ausdruck und begrenzt seine Entwicklung.

Diam Bouchage innoviert erneut, indem das Angebot an Sauerstoffzufuhr erweitert wird, damit der Produzent **direkt auf die Reifung, die aromatische Entfaltung und das Lagerpotenzial von Flaschenweinen einwirken kann**.

Dank der Arbeit seiner F&E-Abteilung hat das Unternehmen sein Verständnis der Sauerstofftransfer-Mechanismen vertieft und **gelernt, diese zu beherrschen : Diese Arbeit ist nun fester Bestandteil seines Strebens nach kontinuierlicher Innovation**.

« *Wir haben nun ein präzises Verständnis der Sauerstofftransfer-Mechanismen und die Beherrschung des OIR (Oxygen Initial Release) und des OTR (Oxygen Transmission Rate) : Unsere Verschlüsse werden zu einem echten Werkzeug, um den Sauerstoffeintrag präzise zu antizipieren und anzupassen.* » ergänzt Nicolas Galy, F&E-Projektleiter bei Diam Bouchage.

Was ist Permeabilität?

Zwei komplementäre Phänomene bestimmen den Sauerstoffeintrag in die Flasche :

OIR (Oxygen Initial Release)

Menge an Sauerstoff, die vom Verschluss abgegeben wird **nach der Abfüllung**, insbesondere **in den ersten Monaten**. Diese Phase kann für empfindliche Weine kritisch sein (aromatische Weißweine, Roséweine, schwach geschwefelte Weine oder Weine mit hohem Frischeanspruch). Ein Sauerstoffüberschuss in dieser Phase kann zu Verlust der aromatischen Intensität, vorzeitiger Alterung, Farbveränderung oder reduziertem Reifepotenzial führen. Eine Kontrolle des OIR ermöglicht es, **die ersten Phasen des Flaschenlebens des Weines abzusichern**.

OTR (Oxygen Transmission Rate)

Menge an Sauerstoff, die den Verschluss im Laufe der Zeit durchdringt. Sie bestimmt die **Entwicklungsgeschwindigkeit des Weines über mehrere Jahre**. Ein zu hoher OTR beschleunigt die Oxidation und verkürzt die Haltbarkeit des Weines. Ein zu niedriger OTR begrenzt die aromatische Entfaltung und verlangsamt die Reifung.

Den OTR an den Weinstil und die Lagerungsstrategie anpassen ist

Moove : 1^{er} maßgeschneiderter Sauerstoff-Permeabilitätsservice weltweit

Gestützt auf 20 Jahre Expertise **bringt Diam Bouchage einen weltweit einzigartigen Service zur Steuerung des Sauerstofftransfers auf den Markt : Moove**. Er ermöglicht Winzern, die Entwicklung ihres Weines durch Verschlusslösungen zu wählen und zu steuern, die den Sauerstoffeintrag präzise anpassen : **ein echter bedarfsgerechter Permeabilitätsservice**.

So kann **erstmalig die Permeabilität des Verschlusses vom Winzer gewählt werden, um sich den spezifischen Anforderungen jedes Weines anzupassen** – je nach Profil, Vinifikation, Empfindlichkeit oder Bestimmungsort.

« *Mit Moove wird Diam Bouchage zum ersten Unternehmen weltweit, das bedarfsgerechte Permeabilitätslösungen anbietet. Unsere Verschlüsse sind bereits önologische Werkzeuge – sie werden zu Präzisionsinstrumenten, die die Wahl des Winzers in eine fundierte Entscheidung verwandeln.* » erklärt Eric Feunteun.

Sein maßgeschneiderter Permeabilitätsservice ermöglicht dem Winzer, verschiedene

Sauerstoffeinträge auszuprobieren, um die Entwicklung seines Flaschenweines zu steuern : die Entwicklung verlangsamen, um die Frische zu bewahren, oder umgekehrt die Entwicklung begleiten, um den Weinausdruck zu fördern.

Ein auf einem Testprinzip basierender Service, bei dem der Winzer verschiedene Permeabilitäten auswählt, um Versuche mit seinem Wein durchzuführen und sein Wissen über dessen zeitliche Entwicklung zu erweitern.

« Die Zeit ist keine aufgezwungene Variable mehr, sondern ein Parameter, der angepasst werden kann, um die vom Winzer bei der Abfüllung gewünschte optimale Qualität zu erreichen. Der Moove-Service ermöglicht es ihm überdies, die Wirkungen nach einem Jahr mit einem Experten unseres Önologie-Teams zu testen. » fügt Eric Feunteun hinzu.

Konkret bietet ein Moove-Verschluss unendliche Möglichkeiten des Sauerstofftransfers (OTR) von 0,3 mg freigesetztem Sauerstoff pro Jahr bis zu 4,1 mg, und wahrt dabei stets die Diam-Garantien : Sicherheit, Homogenität und Anpassungsfähigkeit.

LiOX VT, ein bedeutender Fortschritt bei der Sauerstoffversorgung von Stillweinen

Nach dem Erfolg der LiOX-Linie bei Schaumweinproduzenten **bringt Diam Bouchage LiOX VT auf den Markt – ein bedeutender Fortschritt im Stillweinsektor hinsichtlich der Sauerstoffkontrolle bei der Abfüllung.**

Die **LiOX VT-Verschlüsse wirken auf den OIR-Parameter ein** (in der Flasche freigesetzter Sauerstoff in den ersten 6 Monaten nach dem Verschluss), ein Schlüsselfaktor für die Flaschenreife des Weines. **Dieses einzigartige Verfahren zur Desorption des im Kork enthaltenen Sauerstoffs ermöglicht es den LiOX VT-Verschlüssen, den Sauerstoffeintrag zu halbieren.**

« Seit ihrer Einführung im letzten Jahr wird die LiOX-Linie von Winzern stark nachgefragt, um den Sauerstoff in den ersten Monaten nach dem Verschluss ihrer Schaumweine besser zu kontrollieren. Wir haben derzeit rund fünfzig Versuche laufen. Wir haben diese Linie daher selbstverständlich auf Stillweine ausgeweitet, die sich vorrangig an oxidationsempfindliche Weine richtet, die in den ersten Lagermonaten geschützt werden müssen. » erklärt Nicolas Galy.

Wie bei der Linie für Schaumweine **wird die exklusive Technologie von Diam Bouchage mit einer maßgeschneiderten, luftdichten Verpackung kombiniert, um den Sauerstoffdesorptionsgrad zu erhalten** bis zum Moment der Abfüllung.

LiOX und Moove erweitern die bereits über die Produktlinien von Diam Bouchage verfügbaren Permeabilitätsstufen.

Mit diesen beiden wichtigen Innovationen eröffnet Diam Bouchage, das stets bestrebt ist, seiner Branche voraus zu sein, **eine neue Ära in der präzisen und kontrollierten Sauerstoffsteuerung**, im Dienst des Weines und der Absichten des Winzers.

Über Diam Bouchage

Als Korkverschluss-Sparte der französischen Oeneo-Gruppe ist Diam Bouchage der weltweite Marktführer bei technologischen Korkverschlüssen. Als Erfinder des « korkfehlerfreien » Verschlusses entwickelte Diam Bouchage vor 20 Jahren das Diamant®-Verfahren, das die Eigenschaften von überkritischem CO₂ nutzt, um flüchtige Verbindungen aus dem Kork zu extrahieren und so allen Diam-Verschlüssen eine unübertroffene organoleptische Neutralität zu verleihen. Mit Sitz in Céret in den Pyrénées-Orientales (66) wird das Unternehmen von Éric Feunteun geleitet und beschäftigt 750 Mitarbeiter an 3 Produktionsstandorten in Céret (Frankreich), San Vicente de Alcantara (Spanien) und Fiaes (Portugal). Sie konzipiert, produziert und vermarktet Verschlusslösungen für Stillweine, Schaumweine und Spirituosen, die weltweit über ein Netz von mehr als hundert Distributoren vertrieben werden. Diam Bouchage erzielte zum 31. März 2025 einen Umsatz von 222,5 Millionen € und produziert 2 Milliarden Verschlüsse pro Jahr.

Pressekontakt

Agentur la Cerise – Chloé Torz-Dupuis & Bérénice Laconte - lacerise@agencelacerise.com - 06 12 28 31 55 / 07 59 50 78 59
Diam Bouchage – France Auger – auger@diambouchage.com – 06 35 07 08 92