



Primicia mundial: Diam Bouchage inventa la permeabilidad a la carta con su servicio Moove

Comunicado de prensa – 5 de mayo de 2026

Diam Bouchage, número 2 mundial del tapón de corcho, cuenta con más de 20 años de experiencia reconocida en el ámbito del taponado, sobre todo en materia de neutralidad sensorial y seguridad organoléptica.

Su minucioso trabajo en investigación y desarrollo le ha llevado a profundizar en la comprensión de los mecanismos de transferencia de oxígeno y a controlar sus efectos para influir en la evolución del vino. Así, la empresa catalana, estandarte de la industria francesa, lanza Moove, el primer servicio de permeabilidad a la carta, una auténtica revolución en el mundo del taponado.

Al mismo tiempo, después de su éxito con los productores de vinos espumosos, la empresa amplía su gama LiOX a los vinos tranquilos.

Diam Bouchage: experto mundial de la gestión del oxígeno en el vino

El oxígeno, presente a lo largo de la vida del vino y después del embotellado, **es responsable de su equilibrio, sus aromas y su potencial de guarda**. Un aporte de oxígeno demasiado grande puede alterar sus cualidades. Por el contrario, un aporte insuficiente frena su expresión y limita su desarrollo.

Diam Bouchage vuelve a innovar aumentando la oferta de aporte de oxígeno para que el productor pueda **actuar directamente sobre la maduración, la apertura aromática y el potencial de guarda de los vinos embotellados**.

Gracias a los trabajos de su servicio de I+D, la empresa ha mejorado su comprensión de los mecanismos de transferencia de oxígeno y ha **aprendido a controlarlos: este trabajo es ya parte integrante de su voluntad de constante innovación**.

«Ahora comprendemos claramente los mecanismos de transferencia de oxígeno y el control de la OIR (Oxygen Initial Release) y de la OTR (Oxygen Transmission Rate): nuestros tapones se convierten en una verdadera herramienta para prever y adaptar el aporte de oxígeno con precisión», añade Nicolas Galy, jefe de proyectos I+D de Diam Bouchage.

¿En qué consiste la permeabilidad?

Dos fenómenos complementarios determinan la entrada de oxígeno en la botella:

OIR (Oxygen Initial Release)

Cantidad de oxígeno liberado por el tapón **después del embotellado**, sobre todo **durante los primeros meses**. Esta fase puede ser crítica para los vinos sensibles (vinos blancos aromáticos, rosados, vinos con pocos sulfitos o con una exigencia de frescura). Un exceso de oxígeno en esta fase puede conllevar la pérdida de intensidad aromática, el envejecimiento prematuro del vino o la alteración de su color, o disminuir su potencial de guarda. Un control de la OIR permite **proteger las primeras etapas de la vida del vino en la botella**.

OTR (Oxygen Transmission Rate)

Cantidad de oxígeno que atraviesa el tapón **con el paso del tiempo**. Determina la **velocidad de evolución del vino durante varios años**. Una OTR demasiado elevada acelera la oxidación y reduce la vida del vino. Una OTR demasiado baja limita la apertura aromática y frena la maduración. **Adaptar la OTR al estilo del vino y a su estrategia de guarda es esencial para asistirle en una evolución óptima**.

Moove: Primer servicio mundial de permeabilidad de oxígeno a medida

Gracias a sus 20 años de experiencia, **Diam Bouchage lanza al mercado un servicio único en el mundo en lo que se refiere al control de la transferencia de oxígeno: Moove**. Permite a los enólogos elegir y controlar la evolución de su vino gracias a unas soluciones de taponado que permiten ajustar con precisión el aporte de oxígeno: **un auténtico servicio de permeabilidad a demanda**.

Así, **por primera vez el vinificador puede elegir la permeabilidad del tapón para adaptarse a las necesidades específicas de cada vino según su perfil, su vinificación o su destino**.

«Con Moove, Diam Bouchage se convierte en la primera empresa del mundo en ofrecer soluciones de permeabilidad a demanda. Nuestros tapones, que ya son herramientas enológicas, se convierten en herramientas de precisión que transforma la elección del enólogo en una decisión fundamentada» explica Eric Feunteun.

Este servicio de permeabilidad **a medida permite al enólogo probar diferentes aportes de oxígeno para controlar la evolución del vino embotellado**: ralentizar la evolución para preservar el frescor o, por el contrario, acompañar su evolución para favorecer la expresión del vino.

Un servicio basado en un proceso de prueba: el enólogo selecciona diferentes permeabilidades para realizar ensayos en su vino y enriquecer el conocimiento de su evolución a largo plazo.

«El tiempo ya no es un factor impuesto, sino un parámetro que se puede ajustar para alcanzar la calidad óptima que desea el vinificador al realizar el embotellado. Además, el servicio Moove permite testar los efectos al cabo de un año con un experto de nuestro comité enológico», añade Eric Feunteun.

Concretamente, un tapón Moove ofrece una infinidad de posibilidades de transferencia de oxígeno (OTR), de 0,3 mg a 4,1 mg de oxígeno por año, respetando las garantías Diam: seguridad, homogeneidad y adaptabilidad.

LiOX VT, un gran avance en la oxigenación de los vinos tranquilos

Después del éxito de la gama LiOX entre los productores de vinos espumosos, **Diam Bouchage lanza LiOX VT, un gran avance en el sector de los vinos tranquilos en términos de control del oxígeno en el embotellado**.

Los tapones **LiOX VT actúan sobre el parámetro OIR** (oxígeno liberado en la botella en los 6 primeros meses después del taponado), factor clave para la crianza del vino embotellado. **Este procedimiento único de desorción del oxígeno contenido en el corcho permite que los tapones LiOX VT reduzcan a la mitad este aporte de oxígeno inicial**.

«Desde su lanzamiento el año pasado, la gama LiOX está muy solicitada por los enólogos para controlar mejor el oxígeno en los primeros meses posteriores al taponado de sus vinos espumosos. En la actualidad, estamos realizando cincuenta ensayos. Como es lógico, hemos extendido a los vinos tranquilos esta gama, dirigida prioritariamente a los vinos sensibles a la oxidación, que hay que proteger en los primeros meses de guarda » explica Nicolas Galy.

Al igual que en la gama para vinos espumosos, **la tecnología exclusiva de Diam Bouchage se combina con un envasado estanco a medida para preservar el nivel de desorción de oxígeno hasta el momento del embotellado**.

LiOX y Moove amplían los niveles de permeabilidad que ya están disponibles en las gamas de productos Diam Bouchage.

Con estas dos innovaciones fundamentales, Diam Bouchage, que siempre se ha propuesto ir por delante en su sector, **abre una nueva era en la gestión precisa y controlada del oxígeno** al servicio del vino y de la intención del enólogo.

Acerca de Diam Bouchage

Diam Bouchage, división de taponado del grupo francés Oeneo, es el líder tecnológico de los tapones de corcho. Inventor del tapón «sin sabor a tapón», Diam Bouchage creó el procedimiento Diamant® hace 20 años, explotando las propiedades del CO2 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 750 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

Agence 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