



DIAM

Bewahrer der Aromen



[diam-cork.com](http://diam-cork.com)



Garantiert ohne  
Korkgeschmack

Homogenität von  
einer Flasche zur  
anderen



Wahrung der Aromen

Eine an jede Weinsorte  
und Lagerzeit angepasste  
Durchlässigkeit

Diam®  
achtet  
die Arbeit  
des Winzers

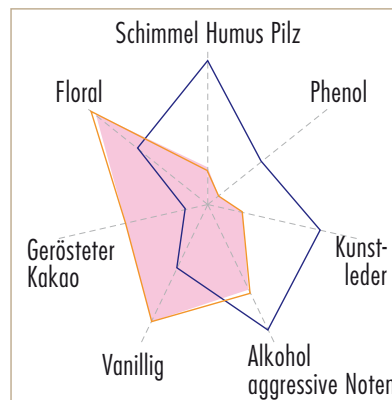
# Bewahrte Aromen.

## Die Diamant® Technologie: Revolutionär, patentiert und exklusiv.

Auch wenn die Reinigung mit superkritischem CO<sub>2</sub> bereits für andere industrielle Anwendungen bereits bekannt war (Entkoffeinieren, Extraktion von Nikotin aus Tabak...), waren dennoch 7 Jahre Forschungsarbeiten in Zusammenarbeit mit dem CEA erforderlich, um eine Anwendung auf Kork und die Entwicklung der Technologie DIAMANT®, einem exklusiven Verfahren zum Entaromatisieren von Kork, möglich zu machen.



Quelle: Universität von Zaragoza – Spanien



## Das Ende sensorischer Ablenkung.

Dank der DIAMANT® Technologie werden die Diam® Korken entaromatisiert, von TCA (dem für den Korkgeschmack verantwortlichen Molekül) und von vielen anderen Molekülen befreit, die die Ursache für eine geschmackliche Beeinträchtigung darstellen. Strenge Kontrollen auf allen Ebenen der

Produktion tragen dazu bei, dass Diam® heute der einzige Hersteller ist, bei dem jeder einzelne Korken garantiert von extrahierbarem TCA befreit ist (extrahierfähiges TCA  $\leq$  Messbarkeitsgrenze von 0,3ng/l). Die Geschmacksreinheit und -neutralität von Diam® verhindert jegliche geschmackliche Beeinträchtigung der fruchtigen Noten der Weine.



CHÂTEAU BERLIQUET GRAND CRU CLASSÉ SAINT EMILION - Nicolas Thienpont  
„Die Regelmäßigkeit der Verkorkung, die Wahrung der Aromenpalette und die völlige Abwesenheit von Korkgeschmack machen ihn zu einem „treuen Freund“ zu einem mehr als wettbewerbsfähigen Preis.“

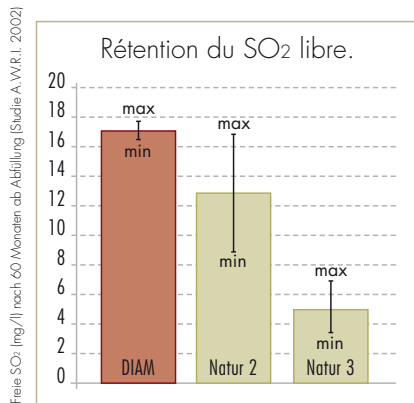
MICHEL ROLLAND - Önologe  
„Das auf zahlreichen Märkten anerkannte Herstellungsverfahren Diamant hat sich bewährt. Diam ist ein sicherer Korken, der die Aromen des Weins bewahrt.“

# Eine kontrollierte Entwicklung des Weins.

## Differenzierte und kontrollierte Durchlässigkeit.

Jeder Wein hat ganz besondere Ansprüche an die Durchlässigkeit eines Korkens. Und der Weinhersteller ist am besten in der Lage, um die Sauerstoffbedürfnisse seines Weines festzulegen. Um sich optimal jedem Wein und jeder Lagerzeit anzupassen, stehen die verschiedenen Korken des Diam® Sortiments mit unterschiedlichen Durchlässigkeitsgraden zur Verfügung.

Die verschiedenen Formeln der Diam® Korken ermöglichen so eine vollkommene Kontrolle des Sauerstofftransfers und die Sicherstellung ihrer Qualitätskonstanz für die gesamte Lebensdauer von Flaschenweinen.



Diam gewährleistet homogene technische Eigenschaften bei der Rückhaltung von freier SO<sub>2</sub> von einem Korken zum anderen.

## Homogenität.

Das Herstellungsverfahren von Diam® gewährleistet homogene technische Leistungen von einem Korken zum anderen und somit einen gleichmäßigen Durchlauf auf den Abfüllanlagen, die Abwesenheit von Staub und anderen Schwebstoffen sowie die Vermeidung von Ausläufern, Ausschwitzen und kapillarem Aufsaugen. Diese Homogenität setzt sich während der gesamten Reifezeit des Weins in der Flasche fort: So gewährleisten Diam® Korken, im Vergleich zu anderen Verschlüssen, 5 Jahre nach dem Verkorken die gleichmäßigste Entwicklung des Weins von einer Flasche zur anderen (AWRI-Studie 2002).

Diam®  
achtet  
die Arbeit  
des Winzers

THIERRY DESSEAUVE - *Expert*

„Ohne das Risiko einer geschmacklichen Beeinträchtigung ist Diam eine ausgezeichnete Lösung zum Verkorken von Weinen mit langer Flaschenlagerung.“

MAISON HUGEL ET FILS - *Marc Hugel*

„Die Struktur dieser Korken bleibt selbst nach 7 Jahren noch hervorragend, und wir konnten keinerlei Ausläufer feststellen.“

Korkverschluss

Garantiert ohne  
Korkgeschmack



Wahrung des  
Entkorkungsrituals

Lebensmittelsicherheit

Diam<sup>®</sup>

berücksichtigt  
die Erwartungen  
des Verbrauchers

# Der vom Kunden verlangte Korken.

## Der ideale Partner für Qualitätsweine.

Trotz der Fortschritte alternativer Verschlusslösungen (Plastik oder Aluminium) bleibt der Korkverschluss in den Augen der Konsumenten ein nobles Material in Verbindung mit Qualitätsweinen, die traditionsgemäß entwickelt werden. Er ist der natürliche und unverzichtbare Partner für alle Weine.

Eine IPSOS-Studie (2009), die an Konsumenten von Grands Crus Classés durchgeführt wurde, hat ergeben, dass Diam® gemeinhin als Korken identifiziert wird, der als hochwertige Verschlusslösung betrachtet wird und ebenso robust wie die besten „traditionellen“ Korkverschlüsse ist.



## Die Symbolik des Entkorkens wird aufrechterhalten.

Das Entkorken einer Weinflasche ist und bleibt ein bei den Verbrauchern sehr beliebtes Zeremoniell. Die Wahl des Korkenziehers, die Gestik und die Aufmerksamkeit, die dem Geräusch des Korkens beim Herausziehen aus dem Flaschenhals geschenkt wird, tragen dazu bei, eine besondere Atmosphäre um den Weingenuss herum zu schaffen. Die aus dem Herstellungsverfahren von Diam® hervorgehende Homogenität sorgt von einer Flasche zur anderen für vollkommene Regelmäßigkeit beim Entkorken.

**MAISON BOUCHARD PÈRE & FILS** - Géraud-Pierre Aussendou, Qualitätsdirektor  
*„Von AOC-Weinen bis zum 1. Crus öffnen wir ganz unbesorgt alle Flaschen, die mit Diam 5 verschlossen sind. Das wird übrigens von unserer anspruchsvollen Klientel bestätigt, die bisher keine einzige Beanstandung im Hinblick auf diese Weine geäußert hat.“*

**CHATEAU LANESSAN** - Paz Espejo, Direktorin

*„Als Weinherstellerin beruhigen mich die Korken Diam 5 ungemein. Ich bin ganz sicher, dass jeder Kunde von uns zufriedengestellt wird, egal an welchen Bestimmungsort die Flaschen gehen.“*

# Das Ende des Syndroms vom „Korkgeschmack.“



## Den Wein so genießen, wie er kreiert wurde.

Laut einer IPSOS-Studie (2009) geben 99% der befragten Konsumenten hochwertiger Weine an, dass sie bereits mit Weinen mit korkigem Geschmack konfrontiert wurden. 21% von ihnen verbinden dieses Problem mit der Qualität des Weins. Dieses Phänomen schadet sowohl dem Image des Weins als dem des Herstellers.

Diam® ist gegenwärtig der einzige Hersteller, der für jeden einzelnen Korken garantiert, vollkommen von Korkgeschmack befreit zu sein. Mit der Wahl von Diam® haben die Verbraucher die Garantie, das Ergebnis der Arbeit des Winzers intakt genießen zu können.

Ein bedeutendes Argument, das viele Unternehmen und Winzer für ihre Kunden durch folgende Nennung auf ihrer Verpackung (Markierung des Korkens, Rückenetikett, Halsetikett oder Aufkleber) hervorheben: „Diam®, der Korkverschluss garantiert ohne Korkgeschmack“.

## Sämtliche Garantien für Lebensmittelsicherheit.

Alle Bestandteile von Diam® entsprechen den europäischen und amerikanischen (FDA) Qualitäts- und Sicherheitsstandards für Lebensmittel.

Die Fabriken, die Diam® produzieren, sind ISO 22000 zertifiziert und entsprechen den Standards der HACCP-Hygienerichtlinien.

Diam®

berücksichtigt  
die Erwartungen  
des Verbrauchers

CHÂTEAU BEAUMONT - Etienne Priou, Direktor

„Unsere Kunden akzeptieren heute keine zufällige und unregelmäßige Qualität der Flaschenweine mehr, die sie genießen! (Korkgeschmack...)

Beim Öffnen einer mit Diam verschlossenen Flasche kann man ganz beruhigt sein.“





Umweltverant-  
wortliche  
Herstellung

Reduzierte CO<sub>2</sub>-Bilanz

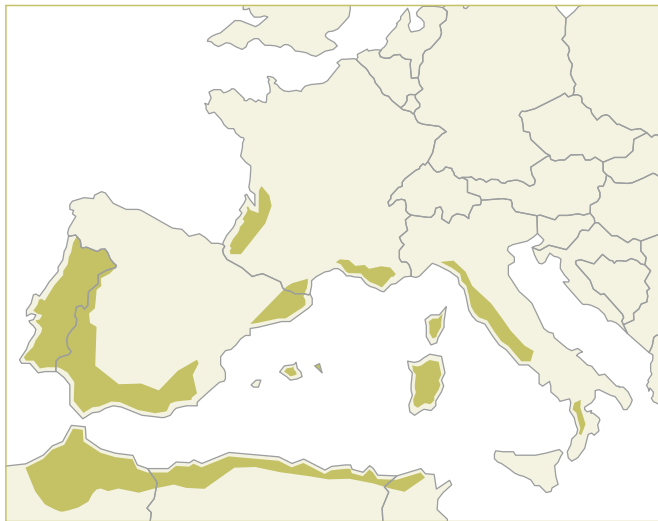


Edle, erneuerbare  
und zukunftsfähige  
Materialien

Diam<sup>®</sup>  
respektiert,  
was die  
Natur ihr  
schenkt



## Kork im Mittelpunkt einer zukunftsfähigen Wirtschaft.



### Edle Materialien, geschütztes Ökosystem.

Korkeichenwälder sind spezifische Biotope des westlichen Mittelmeerraums und der südlichen Atlantikküste. Die Korkenindustrie trägt aktiv dazu bei, dieses Ökosystem und im weiteren Sinne die Wirtschaft der betroffenen Regionen aufrechtzuerhalten.

Im Gegensatz zu alternativen Verschlusslösungen erfordert Kork keinen erheblichen Energieverbrauch, um gereinigt und zu Korkverschlüssen verarbeitet zu werden.

**LABORATOIRE THIOULET** - Margareth Chapelle, Spezialistin für Morphologische Kristallisation

„Eine mit Diam Kork durchgeführte Studie über Kristallisation hat dessen Qualitäten als Verschluss bestätigt: Homogenität der Serien, keinerlei Verunreinigungen und die Fähigkeit, den gezielten Anforderungen aller Weinsorten zu entsprechen.“

**DOMAINE CAUHAPÉ** - Henri Ramonteu et Fabrice Oustaloup, Technischer Leiter

„Diam setzt sich als beste Verschlusslösung durch, die den Korken rehabilitiert, indem sie eine unseren Weinen angepasste technische Wahl trifft.“

**MICHEL ISSALY** -Präsident der Unabhängigen Winzer Frankreichs

„Der unabhängige Winzer steht heute vor der Wahl zwischen Tradition und Technologie. Diam ist eine innovative Verschlusslösung, die diesen Kriterien in allen Punkten entspricht.“

**DOMAINE BARMES BUECHER (Biodynamie)** - François Barmes

„Mit Diam habe ich keine Angst mehr vor dem Negativeinfluss eines Korkens! Zudem die Studie über die Kupferchlorid-Kristallisation von Margareth Chapelle die Qualität dieser Verschlussart bestätigt.“

# Diam<sup>®</sup>, ein ökologischer Korken.

## Ein öko-verantwortlicher Korken.

Das Herstellungsverfahren der Diam<sup>®</sup> Korken beruht auf CO<sub>2</sub>, einem in großen Mengen in der Natur vorkommenden Naturgas, das unbeweglich, geruchlos, farblos und geschmacklos ist. Im Rahmen der Produktion von Diam<sup>®</sup> wird es in geschlossenen Zyklen verwendet (Wiederverwertung des CO<sub>2</sub> nach vorheriger Reinigung). Seine Nutzung beeinflusst die Produkte in keiner Weise und produziert keinerlei umweltbelastende Rückstände. All das zusammen macht aus der Behandlung mit superkritischem CO<sub>2</sub> eine saubere Technologie.

Zudem ermöglichen die bakteriostatischen und fungiziden Eigenschaften von superkritischem CO<sub>2</sub>, auf eine Peroxidwäsche des Korks zu verzichten. Das bewahrt die natürliche Farbe des Korks und entspricht somit den Erwartungen umweltbewusster Verbraucher.

## Ein Ansatz für eine verbesserte Karbon-Bilanz<sup>®</sup>.

2004 war Diam<sup>®</sup> der erste Kork-Hersteller, der einen Ansatz für eine reduzierte CO<sub>2</sub>-Bilanz<sup>®</sup> in Zusammenarbeit mit der ADEME eingeführt hat (Französische Agentur für Energie-Entwicklung und -Management). Diese Vorkehrung zielt darauf ab, die direkten oder induzierten Emissionen von Gas mit Treibhauseffekt zu messen, um den bei der Produktion verursachten Energieverbrauch zu optimieren.

Zwischen 2006 und 2008 konnte die globale CO<sub>2</sub>-Bilanz<sup>®</sup> von Diam<sup>®</sup> dank der durchgeführten Anstrengungen bei der energetischen und materiellen Bilanz um 12% reduziert werden und verfolgt weiterhin ein kontinuierliches Verbesserungsstreben.



## Ein globaler Umweltschutz-Ansatz.

Um ihre CO<sub>2</sub>-Bilanz<sup>®</sup> noch weiter zu senken und sich den aktuellen und zukünftigen Herausforderungen im Umweltschutz zu stellen, hat Diam<sup>®</sup> einen internen Ansatz eingeführt, der um 4 Achsen herum aufgebaut ist:

- Management des Energieverbrauchs
- Aufwertung der Nebenprodukte von Kork sowie aller Abfälle,
- Kontrolle der industriellen Risiken und Umweltbelastungen durch die technischen Installationen
- Investition in die Forschung und Entwicklung von umweltfreundlicheren Produkten

Diam<sup>®</sup>  
respektiert,  
was die  
Natur ihr  
schenkt

# Alles über die Technologie DIAMANT<sup>®</sup>.



Unter besonderen Temperatur- und Druckbedingungen erreicht CO<sub>2</sub> einen intermediären Aggregatzustand zwischen flüssig und gasförmig. Dieser Zustand, der superkritisch genannt wird, ermöglicht es, aus dem Korkmehl 100% der für unerwünschte sensorische Beeinträchtigung verantwortlichen Moleküle zu extrahieren.

Nachdem der Naturkork erhitzt wird, wird er gemahlen, damit die Behandlung mit superkritischem CO<sub>2</sub> bis ins Innere der Materie eindringt.

Das so erhaltene Granulat wird bei Dichtemessungen gleichzeitig gesiebt, um Holz- und Staubpartikel zu entfernen und nur die edelsten Anteile des Korks, die viel Suberin enthalten, zurückzubehalten.

Die so gereinigte Korkblüte wird daraufhin mit einem Bindemittel für Lebensmittel und mit Mikrosphären versetzt. Nun wird jeder Korken geformt und gebacken, bevor er bearbeitet, mit einem Brandzeichen versehen und satiniert wird.

# Für jeden einen Diam<sup>®</sup>.

## Stillweine



DIAM

## Schaumweine



MytiK  
DIAM

## Spirituosen



Altop  
DIAM



## Sicherheit

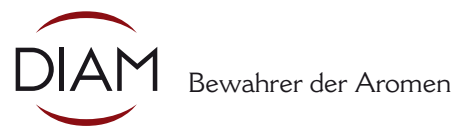
Garantiert ohne Korkgeschmack, bewahrte Aromen.

## Anpassungsfähigkeit

Verschiedene Durchlässigkeitsgrade, die sich jedem Wein und jeder Lagerzeit anpassen.

## Homogenität

Vollkommen homogene Leistungen von einem Korken zum anderen.



[diam-cork.com](http://diam-cork.com)



Espace Tech Ulrich  
66400 Céret  
Frankreich

Tel. +33 468 87 20 20  
Fax +33 468 87 54 32  
[contact@diam-cork.com](mailto:contact@diam-cork.com)  
[www.diam-cork.com](http://www.diam-cork.com)