



Bewahrer der Aromen

PRESSEMAPPE

DIAM BOUCHAGE

France AUGER
Tel.: +33 (0)4 68 87 51 36
auger@diam-bouchage.com

Anaïs LE CHAFFOTEC
Tel.: +33 (0)4 68 87 54 36
lechaffotec@diam-bouchage.com

Espace Tech Ulrich
66400 Céret · Frankreich
Tel.: +33 (0)4 68 87 20 20
www.diam-cork.com

DIAM BOUCHAGE, BEWAHRER DER AROMEN

Die Firma entwickelt, produziert und vertreibt technologische Korkverschlüsse 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 für ihn erwünschte aromatische Profil bewahren.

Die Produkte Diam®, Mytik Diam® und Altop Diam® bieten unnachahmliche Garantien im Hinblick auf die mechanische Homogenität, die sensorische Neutralität und die Kontrolle des Sauerstoffgehalts.

Diam Bouchage liefert die optimale Verschlusslösung des 21. Jahrhunderts. Eine Lösung, die die Korktradition mit Spitzentechnologie kombiniert und in den Dienst des Weins stellt.

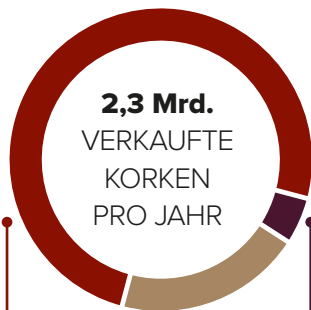
Dominique Tourneix
Generaldirektor Diam Bouchage



KENNZAHLEN: EIN UNTERNEHMEN MIT INTERNATIONALER BERUFUNG



UMSATZ
186 Mio. Euro



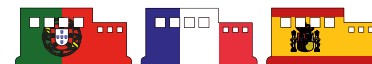
Über 10.000 Kunden
IN 77 LÄNDERN



575 MITARBEITER
WELTWEIT
darunter 215 in Frankreich



80 %
DES ABSATZES
IM EXPORT



3 Produktionseinheiten
UND MEHRERE
VERARBEITUNGSZENTREN
weltweit

STILLWEINE

77 %



SCHAUMWEINE

17 %



SPIRITUOSEN

6 %



Abgesehen von den traditionellen Märkten setzt das Unternehmen besonders auf die starke Entwicklung ihres Absatzes in den nord- und südamerikanischen Märkten sowie den aufstrebenden Märkten wie China.



UMSATZ
273 Mio Euro

An der Börse notiertes Unternehmen,
Marktführer in zwei Sparten

• VERSCHLUSSLÖSUNGEN

• WEINBAU
(Küferei, Alternativen und
önologische Beratung)

www.oeneo.com

DIE DIAM-GARANTIE: IM DIENSTE DES WEINS



SICHERHEIT

Das DIAMANT®-Verfahren garantiert für jeden einzelnen Korken. Dank des exklusiven Herstellungsverfahrens zur Entaromatisierung von Kork sind die Verschlüsse Diam®, Mytik Diam® und Altop Diam® die einzigen Korken, die sensorisch neutral sind und von den Molekülen befreit werden, die für eine organoleptische Veränderung verantwortlich sind, u.a. TCA, das den Korkgeschmack verursacht.

(Nachweisbares TCA \leq 0,3 ng/l)



HOMOGENITÄT

Das Herstellungsverfahren durch Formgebung, das ebenfalls patentiert wurde, sorgt bei allen Korken für gleichbleibende physikalische Eigenschaften. Es gewährleistet eine optimale Regelmäßigkeit auf der Abfüllanlage und eine homogene Reifung.



ANPASSUNGSFÄHIGKEIT

Die Diam® Korken wurden entwickelt, um allen Erwartungen bezüglich der Entwicklung des Weins, des Ausdrucks der Rebsorte und der Lagerdauer zu entsprechen. Die Korken sind mit unterschiedlichen Durchlässigkeitsgraden erhältlich. Sie ermöglichen die Kontrolle des Sauerstofftransfers und der Qualitätskonstanz für die gesamte Lebensdauer von Flaschenweinen.

DAS SORTIMENT: FÜR JEDEN WEIN EIN KORKEN

„Jeder Wein hat spezifische Bedürfnisse im Hinblick auf den Gasaustausch und eine gute Lagerfähigkeit. Die Rebsorten, die Art der Weinbereitung, die Erwartungen des Önologen bestimmen die Auswahl der geeigneten Verschlusslösung.

Diam Bouchage bietet ein Sortiment mit wirklich differenzierten Lösungen.

Dominique Tournéix
Generaldirektor Diam Bouchage



DIAM 1 DIAM 3 DIAM 5 DIAM 10 DIAM 30

STILLWEINE

Der Winzer verfügt heute dank einer ganzen Produktlinie – von Diam 1 bis zu Diam 30 – über eine Verschlusspalette, bei der er den Korken auswählen kann, der sich am besten seinem Wein anpasst. Jeder Diam® Korken zeichnet sich durch seine mechanischen Eigenschaften und die verschiedenen Durchlässigkeitsgrade aus.



Mytik
DIAM
Access

Mytik
DIAM
Classic

SCHAUMWEINE

Zusätzlich zum Ausbleiben einer sensorischen Veränderung bietet der Korken Mytik Diam® dem Winzer ein beispielhaftes mechanisches Gedächtnis und die Abwesenheit technischer Defekte. Somit gehören trockene Adern, das Verhärten des Korks, Absplittern oder Ablösung von Naturkorkenscheiben und Verbundsysteme der Vergangenheit an. So wird die Qualität von guten Schaumweinen erhalten, insbesondere von Qualitäts-Champagnern.



Altop
DIAM

SPIRITUOSEN

Jeder Altop Diam® Korken ist einzigartig: Als Ergebnis einer personalisierten Studie wird er nach Maß angefertigt, um sich den Besonderheiten eines jeden Flaschenhalses anzupassen. Seine ausgefallene Formel ist bekannt dafür, ein gutes Gleichgewicht zwischen Elastizität und Dichtigkeit zu bieten.



Wahrhaftige technologische Fortschritte inspirieren sich von jeher an der Natur... Diese Philosophie herrscht bei Diam Bouchage

bei allen technologischen und industriellen Entwicklungen vor, um unsere Produkte zu perfektionieren.

Dominique Tourneix
Generaldirektor Diam Bouchage

Zwölf Jahre, nachdem Diam Bouchage die DIAMANT[®]-Technologie herausgebracht hat, bietet das Unternehmen heute einen neuen bahnbrechenden technologischen Fortschritt: Einen Korkverschluss mit Namen Origine by Diam[®], der eine Emulsion aus Bienenwachs und ein Bindemittel aus 100 % pflanzlichen Polyolen enthält.

Diese völlig neuartige Formel bietet der Weinwelt eine zunehmend natürlichere Verschlusslösung, während die anerkannte Zuverlässigkeit der Diam[®] Korken in Sachen Sicherheit, Homogenität und Sauerstoffkontrolle intakt bleibt.

DieProduktreihe Origine by Diam[®] wird demnächst um weitere Produkte für Perlweine und Spirituosen erweitert.

Diam unterstützt den Verein „Un Toit pour les Abeilles“.



www.untoitpourlesabeilles.fr

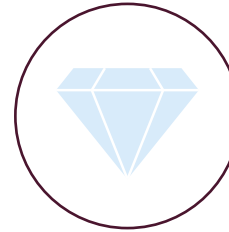


DER FERTIGUNGSPROZESS: EINE KONTROLLIERTE HERSTELLUNG



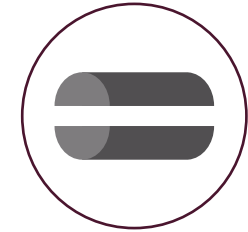
REIFEN, KOCHEN, MAHLEN

Nachdem der Rohkork 6 bis 12 Monate trocknet, wird er mit kochendem Wasser gewaschen, danach gemahlen und per Dichtemessung gesiebt. Es wird nur die Korkblüte, der edelste Teil der Rinde, aufbewahrt (Suberin).



DIAMANT® VERFAHREN

Das patentierte und umweltfreundliche Verfahren verwendet superkritisches CO², um aus dem Kork die Komponenten zu extrahieren, die für eine sensorische Ablenkung im Wein verantwortlich sind, u.a. den berühmten Korkgeschmack (TCA).



FORMGEBUNG

Damit wir für die optimale Homogenität und Kontrolle der Alterung unserer Korken sorgen können, werden der Korkblüte die exklusiven Mikrosphären unseres Produktsortiments beigefügt. Das Gemisch wird durch Wasser und ein Bindemittel ergänzt, in Form gegossen und im Backofen gebrannt.



MASCHINELLE FERTIGUNG, GRAVUR

Eine Schleifmaschine passt den Durchmesser an, eine Rollenschneidmaschine schneidet die Korken auf die gewünschte Länge zu. Die Abschrägung(en) wird/werden vorgenommen. Nach dem Satinieren werden Kopf und Rundkörper für den Kunden per Lasergravur oder Brennmachine personalisiert.



LOGISTIK

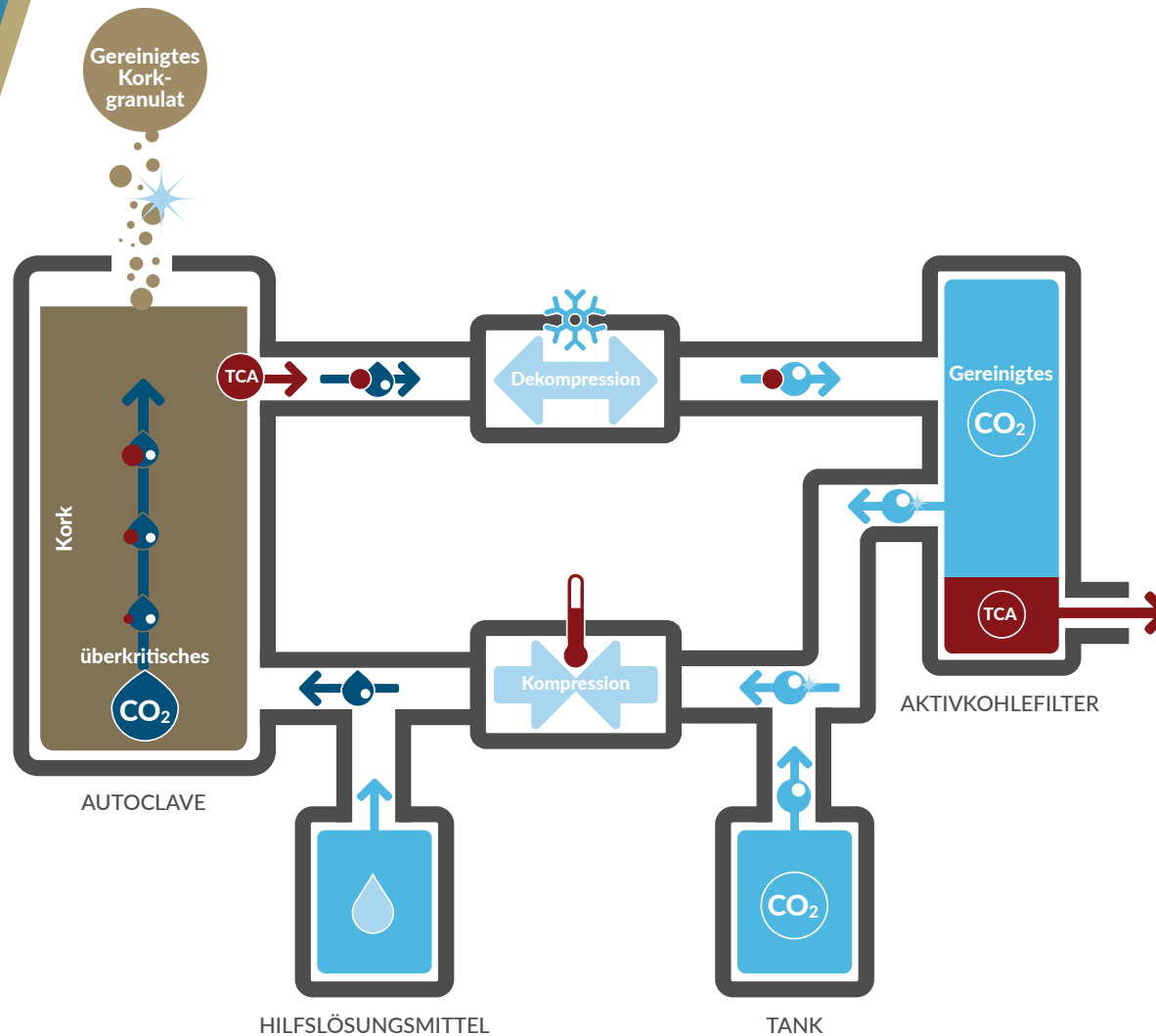
Der Fertigungsfluss und das Vertriebsnetz ermöglichen uns, unseren Kunden maximale Kundennähe zu bieten. Gegenwärtig werden unsere Produkte in über 55 Ländern vertrieben.



KONTROLLEN

Alle Korkenchargen werden vor Verlassen der Fabrik, bei Ankunft in allen Weiterverarbeitungszentren sowie nach der Kennzeichnung und Oberflächenbehandlung strengen Qualitätskontrollen unterzogen. Produktproben werden in den Laboren archiviert.

DIE DIAMANT® TECHNOLOGIE



Die Reinigung mit superkritischem CO₂ ist bereits aus anderen Anwendungen bekannt. Die Zusammenarbeit mit dem CEA hat ermöglicht, die Diamant® Technologie zu entwickeln, ein exklusives Verfahren zur Reinigung von Kork.

Unter besonderen Temperatur- und Druckbedingungen erreicht das CO₂ einen Zwischenzustand zwischen Flüssigkeit und Gas.

Dieser Zustand, der „superkritisch“ genannt wird, besitzt somit zugleich die eindringenden und drainierenden Eigenschaften, die ermöglichen, bis ins Innere der Materie vorzudringen und dort die unerwünschten Moleküle zu extrahieren.

Unsere Korken werden so von über 150 Molekülen befreit, die für sensorische Veränderungen verantwortlich sind – u.a. vom TCA – und jeder einzelne Korken wird garantiert, um das aromatische Profil des Weins optimal zu schützen.

*nachweisbares TCA ≤ an der Bestimmungsgrenze von 0,3 ng/l).

KORK UND WEIN: EINE NATÜRLICHE VERBINDUNG

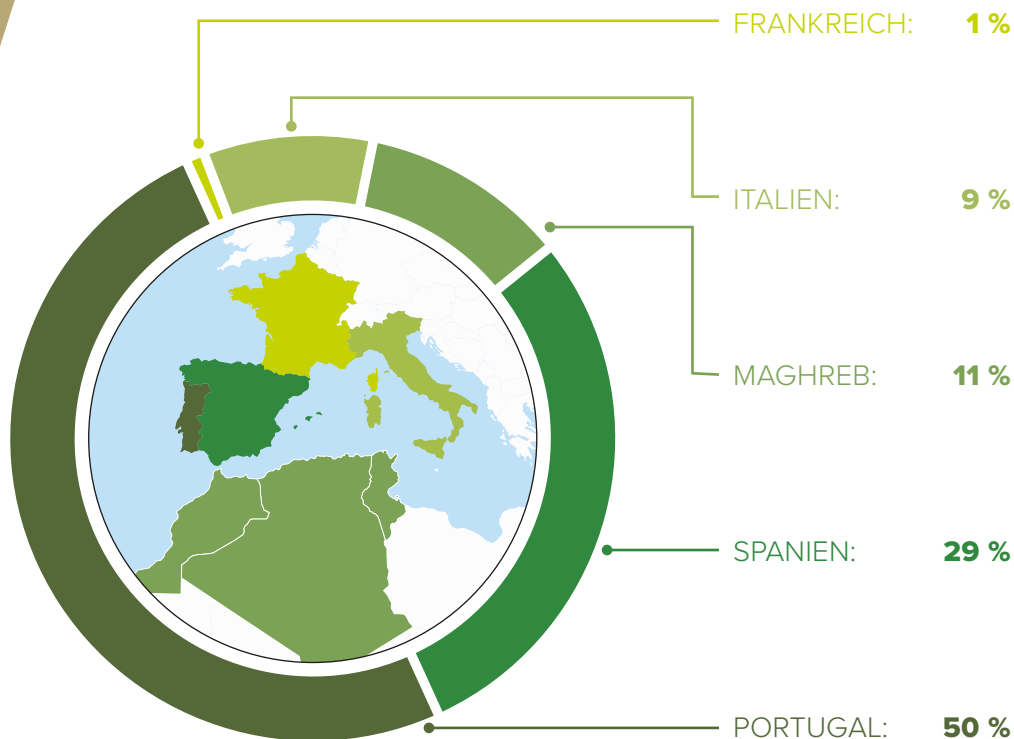


Der Naturkorken bleibt in den Augen der Verbraucher ein edles Material, das mit Qualitätsweinen in Verbindung gebracht

wird, die in der Achtung der Tradition hergestellt werden. Er ist der natürliche und untrennbare Partner des Weins.

Dominique Tourneix
Generaldirektor Diam Bouchage

WELTWEITE KORKPRODUKTION 2018:



Der für die Herstellung unserer Korken verwendete Kork verleiht ihnen unvergleichliche Elastizität. 35.000 Tonnen Kork werden traditionell jedes Jahr von Hand für die Herstellung unserer Korken geerntet.

Diam®, Origine by Diam®, Mytik Diam®, Altop Diam® bieten die Vorteile von Kork, ohne seine Nachteile.

EINSATZ FÜR NACHHALTIGKEIT: DIE ÖKO-VERANTWORTLICHE INITIATIVE



Kork steht im Mittelpunkt einer zukunfts-fähigen Wirtschaft. Er ist ein erneuerbarer und natürlicher Rohstoff, der aus einem

Ökosystem stammt, dessen Biodiversität und ökonomischer Wert wesentlich für den Mittelmeerraum sind.

Dominique Tourneix
Generaldirektor Diam Bouchage

Das Herstellungsverfahren der Korken Diam®, Mytik Diam® und Altop Diam® beruht auf der Behandlung mit superkritischem CO₂ und ist ein sauberer Prozess, ohne Lösungsmittel und Chemieprodukte (gemeinhin grüne Chemie genannt). Im Rahmen der Herstellung von Diam®, Mytik Diam® und Altop Diam® wird es in einem geschlossenen Kreislauf verwendet (Wiederverwendung des CO₂ nach der Reinigung).

DIE INITIATIVE DER CO₂-BILANZ:

2007 war Diam® der erste Korkhersteller, der einen Ansatz für eine CO₂-Bilanz in seiner globalen Qualitäts- und Umweltpolitik eingeführt hat. Heute gehen wir mit der Lebenszyklus-Analyse unserer Produkte noch einen Schritt weiter.

EINE PARTNERSCHAFT MIT DEM FRANZÖSISCHEN KORK:

Diam Bouchage bietet seinen Kunden Korken aus ausschließlich in Frankreich gewonnenem Kork und zeugt von einer besonderen Nähe zur Umwelt und lokalen Wirtschaft. Das Unternehmen gliedert sich zusammen mit seinen Partnern in eine konkrete und beständige Aktion für nachhaltige Entwicklung ein.

UNSERE 4 ENGAGEMENTS:



Management des Energieverbrauchs



Aufwertung der Unterprodukte von Kork



Kontrolle der industriellen Risiken und Umweltbelastungen durch die technischen Installationen



Investitionen in Forschung und Entwicklung, die auf immer umweltfreundlichere Produkte ausgerichtet sind





Bewahrer der Aromen



Entdecken Sie die Erfahrungsberichte unserer Kunden.
Ohne Frage können sie am besten
von unseren Produkten sprechen !

DIAM BOUCHAGE

France AUGER
Tel.: +33 (0)4 68 87 51 36
auger@diam-bouchage.com

Anaïs LE CHAFFOTEC
Tel.: +33 (0)4 68 87 54 36
lechaffotec@diam-bouchage.com

Espace Tech Ulrich
66400 Céret · Frankreich
Tel.: +33 (0)4 68 87 20 20
www.diam-cork.com