



Altop
DIAM

Les grains fins de liège naturel sont nettoyés et désaromatisés grâce à un procédé breveté exclusif, au CO₂ supercritique.

La fleur de liège purifiée est ensuite mélangée à des microsphères, élément clé de l'élasticité du bouchon, puis moulée pour pouvoir être assemblée à la tête.

Ce procédé de fabrication permet de proposer une solution à la fois homogène d'un bouchon à l'autre, et adaptée à tous les vins, y compris dans des conditions extrêmes de conservation.

Diam Bouchage fournit une prestation globale : fabrication des bouchons liège, recherche de têtes et assemblage.



Riviera&co

DIAM
BOUCHAGE

Diam Bouchage
Espace Tech Ulrich, 66400 CERET - France
Tél : +33 (0)4 68 87 20 20 - Fax : +33 (0)4 68 87 35 36
www.diam-cork.com

Altop
DIAM

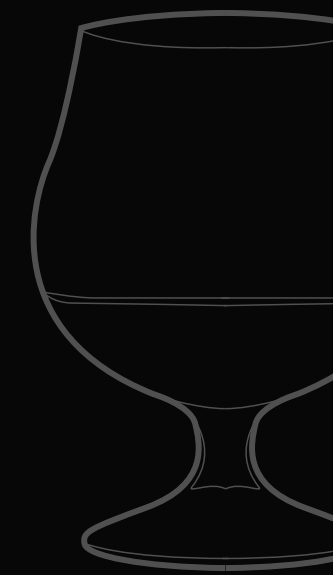
Le liège réinventé



Technologie



Pionnier dans l'innovation technologique pour la fabrication de bouchons en liège, Diam Bouchage lance Altop en 1997, un bouchon à tête, révolutionnaire qui allie la noblesse ancestrale du liège et la fiabilité de l'apport technologique. Depuis, avec plus de 600 millions de bouchons à tête vendus à travers le monde, Diam Bouchage est un leader incontesté maîtrisant savoir-faire et expertise nécessaires pour concevoir des bouchons performants sur-mesure, capables de répondre à toutes les exigences.





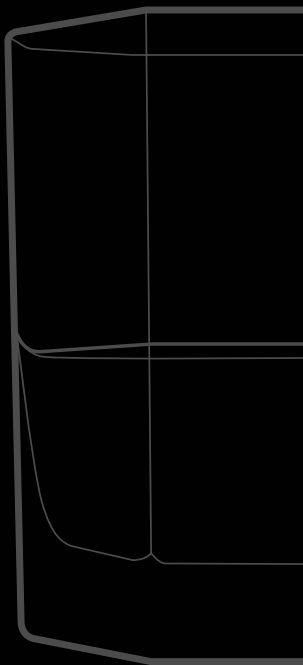
Performance

Performances techniques

- > Absence de poussières et de volatils.
- > Régularité de bouchage d'une bouteille à l'autre et dans le temps.
- > Régularité de comportement sur ligne : Optimisation du rendement et baisse des coûts de bouchage.
- > Retour élastique rapide (97 % en 30 secondes) : Absence de couleuse.

Performances organoleptiques

- > Extraction des molécules responsables de déviations sensorielles du liège : Eradication totale ou diminution (selon version choisie) du risque TCA et autres composés volatils.
- > Perméabilité contrôlée et homogène : Maîtrise de l'évolution en bouteille dans le temps, et d'une bouteille à l'autre.





Sécurité

Pour répondre à tous vos besoins, nous vous proposons 2 versions :

> **Altop**, idéal pour accompagner les spiritueux grâce à ses propriétés mécaniques exceptionnelles et un taux de TCA relargable inférieur à 40 ng/l dans un simulant «spiritueux» (40% d'éthanol) et à 1.5ng/l dans un simulant «vin» (12% d'éthanol).

> **Altop Diam**, qui garantit des taux de TCA relargable inférieurs à 0.5 ng/l dans un simulant «vin» (12% d'éthanol). La neutralité sensorielle est totale, ce qui rend Altop Diam particulièrement adapté pour les vins.

Grâce à un process de fabrication unique et des contrôles rigoureux à toutes les étapes de production, les performances des bouchons Altop et Altop Diam sont assurées pour chaque bouchon, et non pas sur un lot.

