



« L'innovation nous rapproche
toujours plus de la nature... »



Le gardien des arômes

« L'innovation s'inspire
depuis toujours de la nature... »



L'avènement de l'ère industrielle a généré des courants de pensée qui opposent la nature au progrès et à ses inventions. Aujourd'hui, la science vient au secours du progrès pour le réconcilier avec la nature en l'inscrivant dans un schéma vertueux : le développement durable.

Les véritables avancées technologiques s'inspirent depuis toujours de la nature... Chez Diam, cette philosophie préside à tous nos développements technologiques et industriels. La meilleure façon pour préserver un produit agroalimentaire, est de s'inspirer des fruits qui protègent la graine. La science nous permet de découvrir les potentialités infinies que nous proposent les molécules de ces fruits.

Diam s'inspire de la nature pour perfectionner ses produits. De cette idée est né le concept des bouchons Diam : purifier le liège, grâce à un procédé naturel, pour éliminer les molécules pouvant affecter le goût du vin. De nombreuses innovations ont rapidement suivi pour permettre à notre liège de préserver de façon optimale les plus grands vins du monde au cours de leur vieillissement. Aujourd'hui, Origine by Diam[®] permet d'offrir au monde du vin une solution de bouchage toujours plus naturelle et respectueuse de notre environnement et de notre planète.

Dominique Tourneix
Directeur Général



« La véritable innovation est celle qui respecte notre planète... »

LE LIÈGE, AU COEUR D'UNE ÉCONOMIE DURABLE.



Le liège est le principal matériau utilisé pour la fabrication de nos bouchons (>95% du volume des éléments entrant dans la composition des bouchons). Il apporte une élasticité incomparable à nos produits. Contrairement aux solutions de bouchage alternatives, notre système Diamant® de purification du liège est peu consommateur d'énergie. L'industrie du bouchon en liège participe activement à l'entretien des suberaies (forêts de chênes liège) et plus largement à l'économie des régions productrices de la méditerranée occidentale et du sud de la façade atlantique.

LE LIANT BIOSOURCÉ, UNE VÉRITABLE AVANCÉE TECHNOLOGIQUE.

Après de nombreuses années de travaux, les équipes de recherche et de développement de Diam Bouchage ont mis au point un liant composé de polyols 100% biosourcés, totalement renouvelables. Nos bouchons vont ainsi bénéficier d'un ingrédient innovant, d'origine exclusivement végétale. Testé et approuvé par des laboratoires indépendants, ce liant constitue une avancée technologique qui allie efficacité et respect de l'environnement.



LA CIRE D'ABEILLE, 100% NATURELLE.

La cire d'abeille utilisée dans les bouchons Origine by Diam® est 100% naturelle. Elle assure une excellente hydrophobie qui protège nos bouchons d'éventuelles remontées capillaires, et permet de contrôler leurs durées de vie. Les abeilles, par leur travail de pollinisation, sont des acteurs incontournables de notre biodiversité et de la vie de l'homme sur Terre ! Conscient de ces enjeux, Diam Bouchage a souhaité s'impliquer dans une démarche de soutien à l'association www.untoitpourlesabeilles.fr





« Origine by Diam®
protège la nature de vos vins... »



ORIGINE BY DIAM®, LE DERNIER NÉ DE LA GAMME.

Conçus sur des innovations respectueuses de l'environnement, les nouveaux produits de la gamme Origine by Diam® sont actuellement disponibles en bouchons Diam 10 et Diam 30. Ils bénéficient de la même garantie que nos bouchons de la gamme Diam classique en matière de sécurité, d'homogénéité et d'adaptabilité. La gamme Origine by Diam® sera prochainement élargie à d'autres produits de la marque pour vins tranquilles et vin effervescents.





Depuis 2005, nous concevons et produisons des solutions de bouchage innovantes en liège technologique. Notre entreprise est réputée pour son procédé révolutionnaire Diamant® qui permet d'extraire les molécules de TCA*, responsables du goût de bouchon mais aussi d'autres molécules susceptibles d'altérer le goût du vin. Nos bouchons garantissent ainsi neutralité sensorielle et respect des arômes, année après année, bouteille par bouteille. Pour faire face à la demande croissante des 5 continents, nous avons récemment construit une nouvelle unité de traitement du liège, sur notre site de Céret dans le sud de la France. Avec nos trois marques Diam, Mytik et Altop, dédiées respectivement aux vins tranquilles, vins effervescents et spiritueux, nous commercialisons aujourd'hui un milliard et demi de bouchons par an.



Espace Tech Ulrich - 66400 Céret - FRANCE

T. +33 468 87 20 20

www.diam-cork.com

