

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (a)

MÉTHODE	PARAMÈTRES	SPÉCIFICITÉS					TOLÉRANCES
		DIAM 1	DIAM 3	DIAM 5	DIAM 10	DIAM 30	
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES							
Macération en solution hydroalcoolique à 12%, acidifiée à pH 3,5 sur 25 bouchons SPME/GC/MS	2,4,6-TCA relargable (ng/L)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	
	2,3,4,6-TeCA relargable (ng/L)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	
	PCA relargable (ng/L)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	
	2,4,6-TBA relargable (ng/L)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	≤ LDQ (b)	
CARACTÉRISTIQUES DIMENSIONNELLES							
Pied à coulisse sur 32 bouchons	Longueur bouchon (mm)	L ±0,4	L ±0,4	L ±0,4	L ±0,4	L ±0,4	NQA 1,5 (A1/R2)
	Diam 1 : L : 38/44 mm Ø : 23,5/24,5 mm	Diamètre (mm)	D ±0,3	D ±0,3	D ±0,3	D ±0,3	D ±0,3
Diam 3 : L : 38/44 mm Ø : 23,5/24,2 mm	Chanfrein (mm)	2,0 ±0,5	2,0 ±0,5	1,0 ±0,5 (P. Faible)	1,0 ±0,5	1,0 ±0,5	NQA 2,5 (A2/R3) (c)
Diam 5 : L : 44/47 mm Ø : 23,5/24,2 mm				2,0 ±0,5 (P. Moyenne)			
Diam 10 : L : 47 mm Ø : 23,5/24,2 mm							
PERMÉABILITÉS							
Méthode Manométrique interne sur 8 bouchons (d)	Valeur OTR (Oxygen Transfer rate) (cm ³ /jour)	Diam 1 / 3 / 5 : valeur au choix = 0,15 (Faible) / 0,35 (Moyenne) Diam 10 : valeur = 0,07 (Très faible)					
Mésures MOCON	Valeur OTR (Oxygen Transfer rate) (cm ³ /jour)	Diam 1 / 3 / 5 : valeur au choix = 0,0008 / 0,0019 Diam 10 : valeur = 0,0004					
CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES							
Boucheuse 4 mors sur 5 bouchons	Reprise dimensionnelle en 30s (%) (e)	≥ 90 %	≥ 96 %	≥ 97 %	≥ 97 %	≥ 97 %	NQA 2,5 (A0/R1)
Machine de traction-compression sur 5 bouchons	Retour élastique (N/cm ²) (e)	> 1,6	> 2,2	> 2,5	> 2,8	≥ 3,2	NQA 2,5 (A0/R1)
Sur tubes calibrés sur 6 bouchons	Étanchéité liquide (%) (e)	100 % > 1,5 bar	100 % > 1,5 bar	100 % > 1,5 bar	100 % > 1,5 bar	100 % > 1,5 bar	
Sur cols bague CETIE sur 5 bouchons	Force d'extraction (daN)	15 < 100% < 35 (f)	18 < 100% < 35 (f)	18 < 100% < 35 (f)	20 < 100% < 40 (f)	25 < 100% < 45 (f)	
Par agitation et filtration sur 4 bouchons	Taux de poussière (mg/bch)	≤ 0,3	≤ 0,3	≤ 0,3	≤ 0,3	≤ 0,3	
Par dosage sur 4 bouchons	Résidu de peroxyde (mg/bch)	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	
SPÉCIFICATION TECHNIQUES VALABLES JUSQU'À		2 ans	3 ans	5 ans	10 ans	30 ans	

Conforme aux normes FDA (code CFR21) et aux directives européennes 2002/72/CE et 94/62/CE.

(a) Ces spécifications s'entendent sous réserve d'une utilisation conforme aux préconisations de stockage et de mise en œuvre.

(b) LIMITE DE QUANTIFICATION (LDQ) : la limite de quantification de la méthode analytique par chromatographie gazeuse est de 0,3 ng/L pour le TCA, de 1 ng/L pour le TeCA et PCA et de 2 ng/L pour le TBA. Valeur indicative selon méthode interne disponible sur demande.

(c) NIVEAU DE QUALITÉ ACCEPTABLE (NQA) : A2/R3 signifie que sur les 32 bouchons testés : le lot est accepté si 2 bouchons, au plus, présentent un résultat inférieur ou supérieur aux limites de spécification et le lot est refusé si 3 bouchons, ou davantage, présentent un résultat inférieur ou supérieur aux limites de spécification.

(d) Méthode interne disponible sur demande.

(e) La fréquence de suivi de ce paramètre est établie de façon à évaluer régulièrement nos productions.

(f) Les valeurs sont établies pour des bouchons de diamètre compris entre 23,9 et 24,8 mm (longueur = 44 mm) avec un traitement de surface à base de silicones.

Possibilité supplémentaire de lavage sur demande pour Diam 3 : nous consulter.

DIAMANT, une technologie DIAM BOUCHAGE / CEA (BREVET EP 1 216 123 B1).

Le gardien des arômes



Garanti sans goût de bouchon

et autres déviations sensorielles



Perméabilités maîtrisées

et adaptées selon le vin

Homogénéité des lots

Evolution identique d'une bouteille à l'autre

Noblesse du liège

Le liège est plébiscité par le consommateur

Fabrication éco-responsable

respectueuse de l'environnement

Préservation des arômes

DIAM

diam-cork.com

DIAM

diam-cork.com

Une technologie révolutionnaire.

DIAMANT®
technology

7 ans de recherches en collaboration avec le CEA ont été nécessaires pour adapter au liège le traitement au CO₂ supercritique et donner naissance à la technologie DIAMANT®, un procédé exclusif de désaromatisation du liège.

Garanti sans goût de bouchon.

Grâce à ce procédé exclusif de désaromatisation du liège au CO₂, les bouchons Diam® sont libérés du TCA (molécule responsable du goût de bouchon) et de nombreuses autres molécules à l'origine de déviations sensorielles. Des contrôles rigoureux à toutes les étapes de production permettent à Diam® d'être aujourd'hui le seul bouchon garanti à l'unité sans TCA relargable. (TCA relargable ≤ à la limite de quantification de 0,3 ng/l).

Perméabilités différenciées et contrôlées.

Chaque vin a des besoins bien spécifiques en matière de perméabilité du bouchon, et l'élaborateur est le plus à même de décider des besoins de son vin. Pour s'adapter au mieux à chaque vin et à chaque durée de garde, la gamme Diam® est déclinée en différents niveaux de perméabilités.

Homogénéité des lots.

Le procédé de fabrication de Diam® offre des performances techniques homogènes d'un bouchon à l'autre permettant un passage régulier sur la chaîne d'embouteillage, l'absence de poussières et de voltigeurs, mais aussi d'éviter les couleuses, les suinteuses et les remontées capillaires. Cette homogénéité se retrouve au niveau de l'évolution du vin en bouteille : comparé aux autres obturateurs, après 5 ans de bouchage, Diam® est celui qui apporte la plus grande homogénéité d'évolution des vins d'une bouteille à l'autre (étude AWRI 2002).



Rivière&Co Crédits photo : Ricco - Philippe Laurent, Frédéric Dominou, Marco - Patrick Groppe, Getty Images, Corbis, Fotolia

Diam® respecte le travail du vigneron.

- Grâce à la désaromatisation du liège, les bouchons Diam® bénéficient d'une très grande neutralité sensorielle et préservent ainsi toutes les notes fruitées des vins.
- Les différents niveaux de perméabilité offrent la possibilité de maîtriser les échanges gazeux et de choisir le bouchon le plus adapté à chaque vin et chaque durée de garde.
- La parfaite homogénéité des lots de bouchons garantit un passage régulier sur la chaîne d'embouteillage et une évolution identique des bouteilles d'une même cuvée.

Diam® respecte les attentes du consommateur.

- Fini le syndrome "goût de bouchon" qui pénalise l'image du vin et de son producteur.
- L'utilisation du liège est incontestablement reconnue comme un gage de qualité par les consommateurs. Diam® est en liège et est perçu comme tel par les consommateurs (IPSOS 2009).
- Diam® préserve les arômes du vin et permet d'offrir aux consommateurs l'assurance de le déguster tel qu'il a été conçu, bouteille après bouteille, année après année.

Diam® respecte ce que la nature lui a donné.

- La matière première de Diam®, la fleur de liège, est un matériau renouvelable et durable, et le traitement au CO₂ supercritique est une technologie propre.
- Le CO₂ est utilisé en cycle fermé (réutilisation du CO₂ après purification). Ses propriétés bactériostatiques et anti-fongiques permettent d'éviter le lavage chimique au peroxyde.
- Diam® a été le premier bouchon à entreprendre une démarche de bilan carbone®, dans l'objectif de mesurer et de réduire les émissions de gaz à effet de serre. Entre 2006 et 2008, le bilan carbone de Diam® a été amélioré de 12%.