



GAMME POUR VINS EFFERVESCENTS

MYTIK

DIAM

ÉDITO

Grâce à votre confiance, Diam Bouchage est le leader mondial des bouchons technologiques en liège. Nous concevons, produisons et commercialisons des produits pour vins tranquilles, effervescents et spiritueux.

Plus qu'un simple obturateur, le bouchon est le dernier acte œnologique du vigneron. Il doit permettre de préserver la bonne évolution du vin en bouteille en respectant le profil aromatique que vous avez souhaité lui donner.

Notre gamme Mytik Diam, vous propose une solution de bouchage inégalée. Les capacités mécaniques constantes de nos bouchons vous offrent une sérénité absolue face aux risques de veines sèches, de durcissement du liège, d'éclatement ou décolllement des rondelles, de chevillage...

Nos bouchons sont également plébiscités pour leur aptitude à préserver la pureté et la fraîcheur de vos vins, grâce à des apports en oxygène parfaitement maîtrisés.

De Mytik Diam 3 à Mytik Diam 10, choisissez parmi nos bouchons celui dont les caractéristiques conviendront le mieux à votre cuvée.



Diam Bouchage en Champagne · Route de Damery · 51480 Cumières · France
+33 (0)3 26 55 22 16 · contact@diam-cork.com

LE LIÈGE EST NOTRE
MATIÈRE PREMIÈRE.
LA PRÉSERVATION
DE VOTRE VIN EST
NOTRE VOCATION.
LA GARANTIE MYTIK
DIAM, AU SERVICE DE
VOTRE VIN.

UN BOUCHON INCOMPARABLE



BOUCHON TECHNOLOGIQUE
en liège.



SÉCURITÉ ORGANOLEPTIQUE
Traitement DIAMANT® au CO₂ supercritique. Garantie à l'unité sans goût de bouchon.



PARFAITE HOMOGENÉITÉ DES BOUCHONS
Maîtrise des échanges gazeux pour un vieillissement identique d'une bouteille à l'autre. Maintien de la pression en bouteille.



UNE GAMME ADAPTÉE
à la durée de garde des vins. MD3, MD5 ou MD10 présentent différents niveaux de perméabilité.



FRAÎCHEUR DES VINS PRÉSERVÉE
Absence d'oxydation prématurée.

MÉCANIQUE DU BOUCHON STABLE
Pas de bouchon chevillé ou en forme de tonneau.



ABSENCE DE GERBAGE
généralement lié à un éclatement de rondelle.



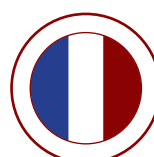
15 ANS D'EXPÉRIENCE
Leader mondial du bouchon technologique en liège. Une bouteille de Champagne sur quatre est bouchée Mytik.



UN PRODUIT ÉCO RESPONSABLE
Options liège de France ; liège FSC® Bilan carbone très favorable à l'environnement.



SOCIÉTÉ FRANÇAISE
aux côtés des plus grandes appellations internationales.



www.diam-cork.com

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (Pour plus de précisions, demandez nos fiches techniques détaillées)

	DURÉE DE VIE	TAILLE DU GRAIN (mm)	PROPRIÉTÉS MÉCANIQUES P _{Comp} (N/cm ²)	COUPLE D'OUVERTURE (Nm)	LONGUEURS DISPONIBLES (mm)	DIAMÈTRES DISPONIBLES (mm)	CHANFREIN (mm)	DÉSORPTION DE L'O ₂	PERTE EN CO ₂	TCA RELARGABLE (ng/L) (« Goût de bouchon »)
MYTIK 10 <small>DIAMANT</small>	10 ans	0,35 - 1,48	< 35	1,6 - 2,6	48 ± 0,4	29,5 31	3,5 3,75	Très faible	Très faible	Tous nos bouchons sont garantis sans goût de bouchon : - 2,4,6-TCA - 2,3,4,6-TeCA - PCA r - 2,4,6-TBA ≤ à la limite de quantification.
MYTIK 5 <small>DIAMANT</small>	5 ans	0,35 - 1,48	< 28	1,5 - 2,5	48 ± 0,4	29,5 30,5 / 31	3,5 3,75	Faible	Faible	
MYTIK 3 <small>DIAMANT</small>	3 ans	0,25 - 3	< 25	1,5 - 2,8	42 / 48 ± 0,4	29,5 30,5 / 31	3,5 3,75	NA	NA	

Tous nos bouchons sont conformes aux réglementations relatives à l'aptitude au contact alimentaire (notamment Europe et USA). Les MOA de chaque paramètre sont mentionnés sur les fiches techniques de chaque bouchon. Ces spécifications s'entendent sous réserve d'une utilisation conforme aux préconisations de stockage et de mise en œuvre.

Nous proposons pour toute notre gamme les options suivantes :

Bouchons en liège de France (de série pour le MD10) - Bouchons en liège FSC - Marquage Feu ou Laser (roule / tête / miroir) - Laser de série sur MD10 - Miroir « rosé ».