



DIAM

Strážce chuti vína



DIAM
Bouchage



OENEO

WE CARE ABOUT YOUR WINE

OBRAT 18-19: €268 M

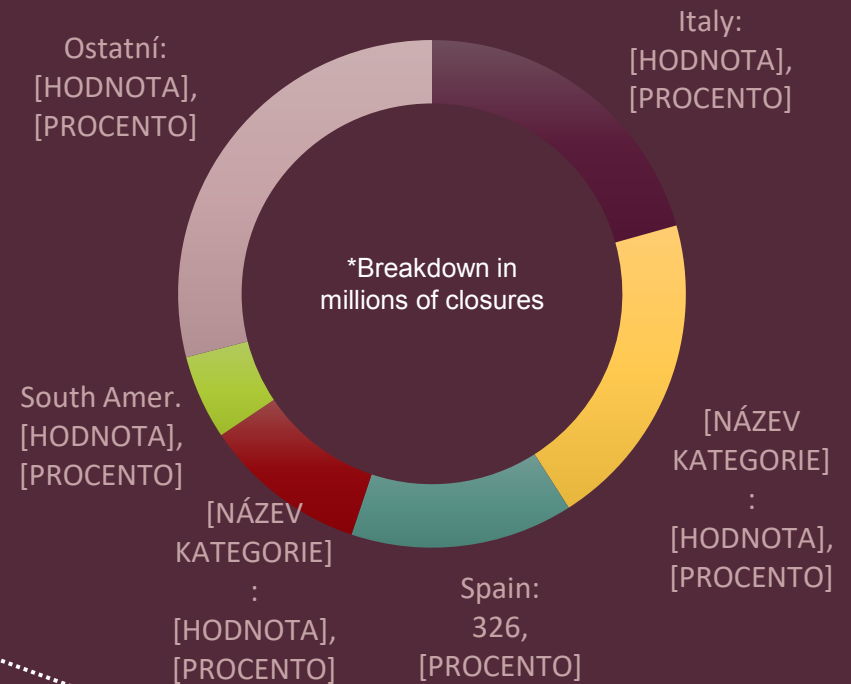


SEGUIN MOREAU
vivelys
WINE BY DESIGN
BOISÉ
Anbau

2.3 miliardy
zátek ročně



Používá se v
67 zemích



Více než
10,000 zákazníků



3 výrobní
závody





Co
očekáváte
od uzávěru?





Požadavky na uzávěr



ČISTOTA

Diam zátky jsou navrženy tak, aby poskytly neporovnatelnou sensorickou neutralitu zajištěnou procesem DIAMANT® process.



STEJNORODOST

Výrobní proces zajišťuje naprostou stejnorodost vlastností a technických charakteristik všech uzávěrů.



VOLBA

Receptura Diam umožňuje vinařům pracovat přesně podle svých preferencí, obzvláště pak ve smyslu práce s kyslíkem.

Kontrolovaný výrobní proces

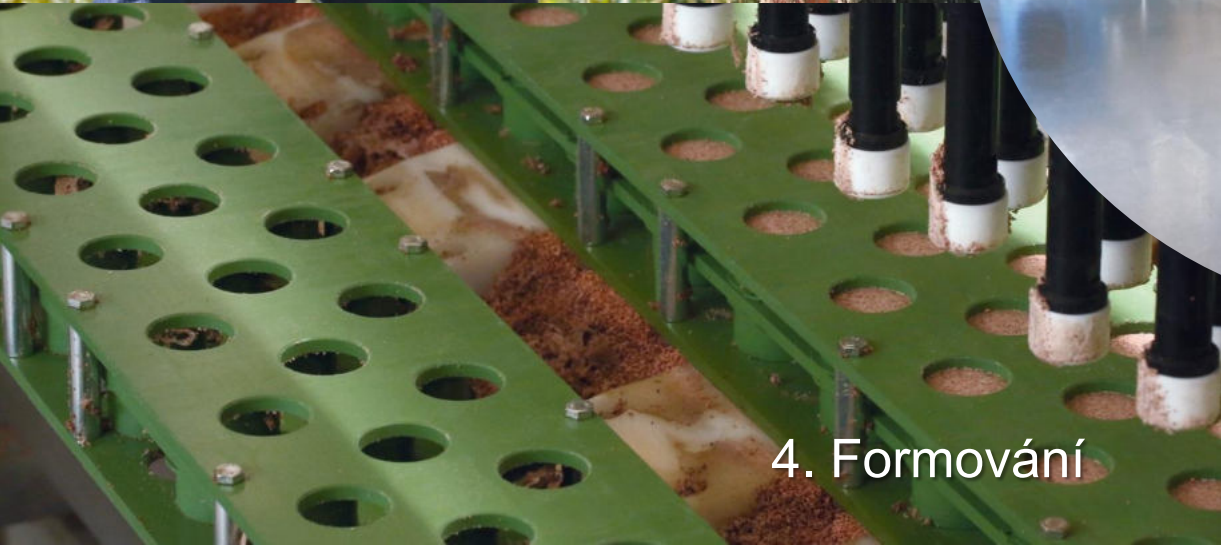


1. Surovina



2. Mletí & granulometrie
...použijeme
<45% sklizeného průměru

3. The
DIAMANT®
Process



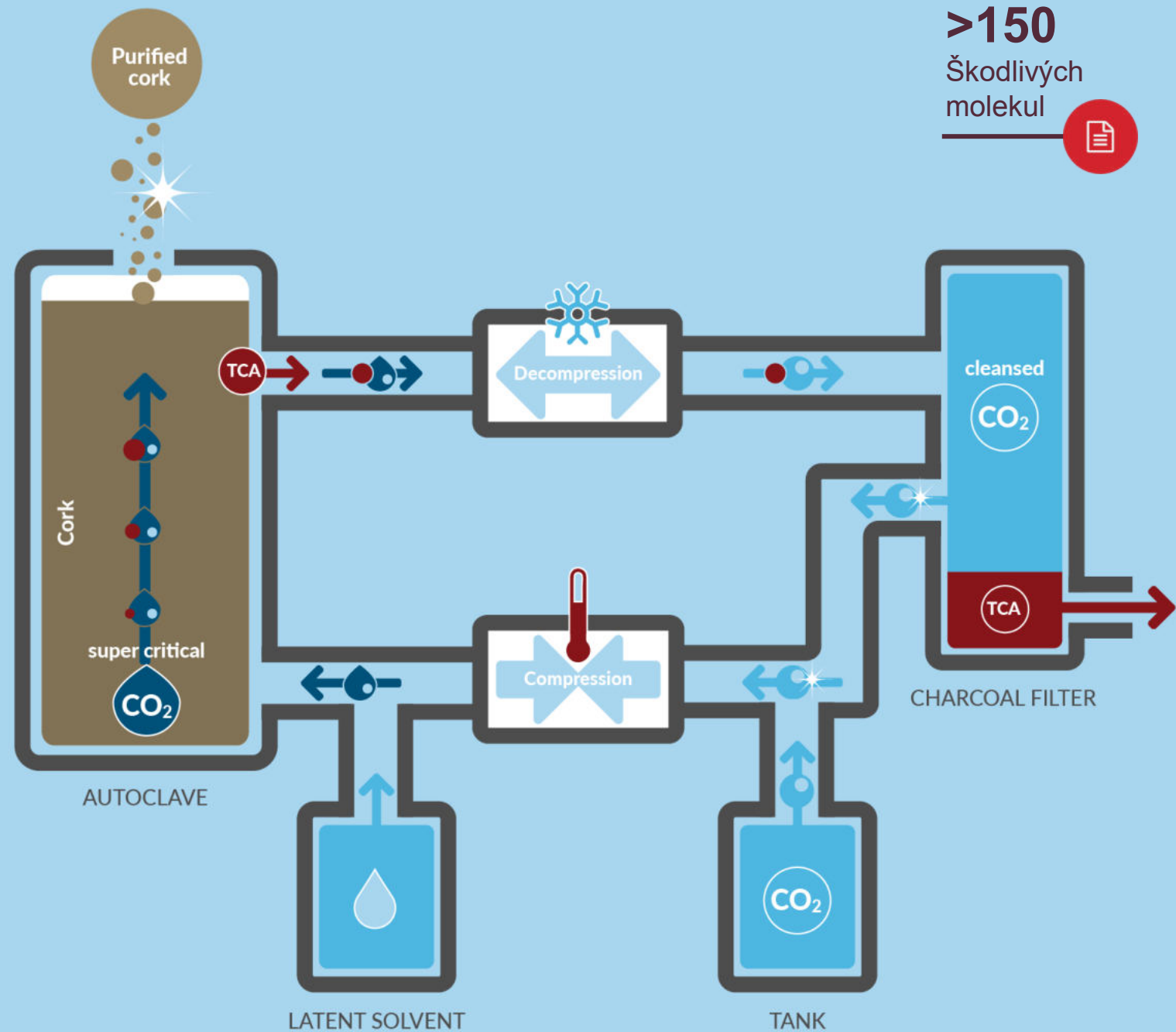
4. Formování



5. Opracování
Bělení
Dokončení

Senzorická bezpečnost

Čištění korku procesem DIAMANT®

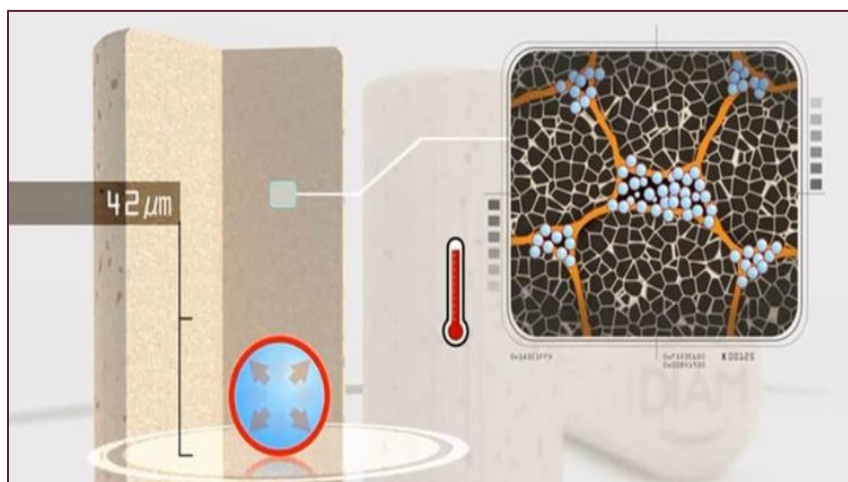


>150
Škodlivých
molekul



Stejnorodost

Abychom zabránili vínu vzlínat tělem zátky a zachovali elasticitu korku, používáme mikrosféru nejvyšší kvality.



Stejnorodost při lahvování.
Bez rizika oxidace.
Bez rizika protékání zátky.
Shodná a stálá vytahovací síla.
Bezpečná přeprava vína v lahvích.
Stejné zrání vína u všech lahví.



Volba

Možnost volby
zásobování vína v
láhvi kyslíkem

i

Životnost

Permeability

	2 roky	3 roky	5 let	10 let	30 let	
Velmi nízká				D10	D30	
Nízká	D1	D3	D5	Origine 5	Origine 10	Origine 30
Střední	D1	D3	D5			

Marketingové požadavky

- Široce používán všude na světě výrobci kvalitních vín
- Konzumenti považují Diam za přírodní výrobek

i

Zákonné požadavky

3 ingredience v souladu se všemi platnými předpisy.

GRANULE KORKUE (suberin ++)
vyčištěné procesem DIAMANT®

POJIVO

Vhodné pro kontakt s potravinami a vyvinuté v partnerství s našimi dodavateli.

MICROSFÉRA

Specificky vyvinutá spolu s naším partnerem.

i



Eco-přátelské požadavky

FORMÁLNÍ PROCES
ZAPOČATÝ V ROCE 2007



Kontrolujeme naši spotřebu energie



Recyklujeme své korkové výrobky



Průmyslový risk management



R&D za zelenější výrobek

i

**Negativní
uhlíková stopa !**



Ř A D A



DIAM



Diam 1
Diam 3
Diam 5
Diam 10
Diam 30



ORIGINE
By Diam



Diam 5 Origine
Diam 10 Origine
Diam 30 Origine



MYTIK



Mytik Access
Mytik Classic



ALTOP



Altop

Nalahvuje v ten
samý den to
samé víno s
různými zátkami
DIAM podle toho,
jaká je **konečná**
destinace
jednotlivých lahví.



Kontrola kyslík

O₂ je prioritou výzkumného zaměření

V partnerství se světovými výzkumnými centry



Université
de
Bourgogne

ISVV
Bordeaux

IFV Centre
du rosé



**Děkujeme
& přejeme
pěknou
návštěvu**