

LE GARANZIE DIAM BOUCHAGE

Inflessibile sulle sue *garanzie*

Diam Bouchage propone tappi di sughero che offrono, al contempo, una perfetta omogeneità da una bottiglia all'altra e un perfetto controllo dei differenti livelli di permeabilità. Inoltre, grazie al processo DIAMANT®, garantiscono un'incomparabile neutralità sensoriale. Con più di 20 miliardi di bottiglie tappate negli ultimi 20 anni, l'azienda è sempre Inflessibile sulla sua Garanzia.



Sicurezza

L'esclusivo processo DIAMANT® di «dearomatizzazione» del sughero non ha mai fallito. I tappi Diam, Mytik Diam e Setop Diam offrono una sicurezza sensoriale senza pari. Liberati dalle sostanze volatili e dalle molecole che causano le deviazioni organolettiche, i tappi sono garantiti singolarmente e senza TCA rilasciabile ($\leq 0,3$ ng/l).



Omogeneità

Per ogni prodotto delle gamme proposte da Diam Bouchage, il processo di fabbricazione mediante stampaggio, anch'esso brevettato, assicura le stesse caratteristiche fisiche per tutti i tappi, a seconda della ricetta scelta. Garantisce una perfetta regolarità sulla linea di imbottigliamento e un invecchiamento omogeneo in bottiglia.



Adattabilità

I tappi delle gamme per vini fermi e spumanti, disponibili in vari livelli di permeabilità e periodi di garanzia meccanica, consentono di controllare i trasferimenti di ossigeno e la loro consistenza per tutta la durata di vita in bottiglia. La gamma Setop Diam offre una scelta di forme, materiali e finiture.

