

LA GAMME DES BOUCHONS DIAM



BOUCHONS POUR VINS TRANQUILLES

Une recette adaptée à votre vin

1 DUREE DE VIE

2 ans	3 ans	5 ans	10 ans	30 ans
> 1,6	> 2,2	> 2,5	> 2,8	> 3,2
DIAM 1	DIAM 3	DIAM 5	DIAM 10	DIAM 30
		DIAM 5*	DIAM 10*	DIAM 30*

Retour
Elastique
Newton/cm²

 **Origine**
BY DIAM

2 GESTION DE L'OXYGENE

	Perméabilité	OIR	OTR
Diam 10,30	Très Faible	0,8 mg	0,3 mg/an
Origine 5,10,30	Faible	1,1 mg	0,3 mg/an
Diam 1,3,5	Faible	1,3 mg	0,4 mg/an
Diam 1,3,5	Moyenne	1,6 mg	0,6 mg/an

 **DIAM**

BOUCHONS POUR VINS EFFERVESCENTS

Une recette adaptée à votre vin

MytiK 3
DIAM

MytiK 5
DIAM

MytiK 10
DIAM

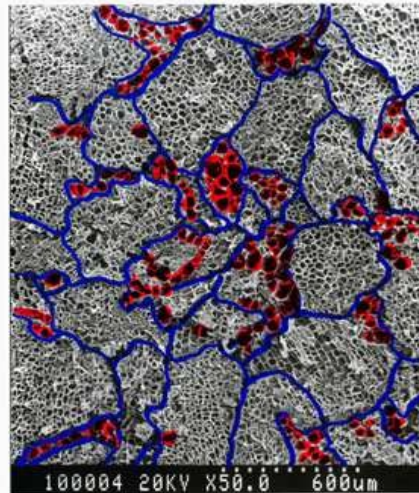
Grain	0,25 à 3 mm	0,35 à 1,48 mm	0,35 à 1,48 mm
Durée mécanique	3 ans	5 ans	10 ans
OTR/perte de CO2	N/A*	faible	très faible
Propriété méca (Pcomp) N/cm2	> 25	> 28	> 35

*non analysé



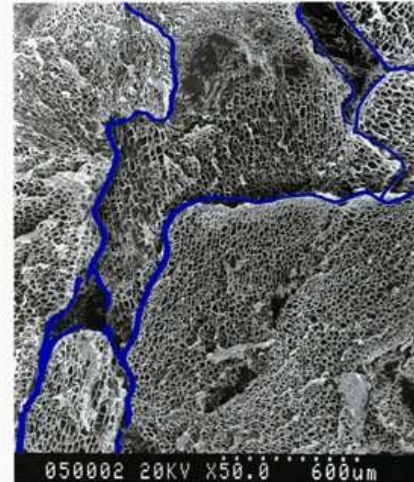
DIAM

Durée de conservation en bouteille et Perméabilité à l'oxygène



**Bouchon Technologique liège
DIAM® avec microsphères**

structure
fermée et homogène



Bouchon Aggloméré liège

structure
ouverte et hétérogène

- **Taille du granulé :** Variabilité de la durée de retour élastique (*durée de conservation en bouteille*).
- **Quantité de microsphères élastiques :** Variabilité de la perméabilité à l'oxygène vers le vin.