



MYTIK DIAM TIRAGE: KONTROLLIEREN SIE IHRE FLASCHENGÄRUNG MIT KORKVERSCHLUSSEN. PRESSEMITTEILUNG APRIL 2024

In Zusammenarbeit mit großen Champagnerhäusern bietet Diam Bouchage heute 2 Verschlusslösungen an, die speziell für die Abfüllung und Reifung von Schaumweinen auf Lattengestellen gedacht sind.

Die Mytik Diam Garantie: Neutralität und Homogenität.

Immer mehr Winzer der Champagne kehrten in den letzten Jahren zur Flaschengärung unter Naturkork zurück: Eine uralte Praxis, die lange zugunsten der organoleptisch neutraleren Metallkapsel vernachlässigt wurde.

Die Verschlusslösung Mytik Diam gewährleistet den Winzern eine unübertroffene sensorische Neutralität ohne das Risiko von Korkgeschmack sowie eine mechanische Homogenität, die es ermöglicht, das Abplatzen von Scheiben oder Schrumpfen der Korken nach der Abfüllung zu vermeiden.

Der Hauptvorteil dieser technologischen Korken besteht jedoch darin, dass sie den Gasaustausch – dem hergestellten Wein und den Erwartungen des Weinherstellers entsprechend – auswählen und kontrollieren können.

Die Technik im Dienst einer alten Tradition: die Beherrschung des Gasaustauschs.

Zahlreichen Erfahrungsberichten zufolge verleiht die Gärung unter Naturkork den Weinen mehr Eleganz, Komplexität und Finesse. Diese Beobachtung hängt direkt mit der Sauerstoffzufuhr zusammen, die von den Naturkorken ermöglicht wird.

Diam Bouchage, seit jeher sehr stark an der Erforschung der Sauerstoffzufuhr für die Reifung von Flaschenweinen beteiligt, bietet Verschlusslösungen mit unterschiedlichen Durchlässigkeitsgraden und Homogenität von einer Flasche zur anderen. Das ermöglicht den Winzern eine echte önologische Auswahl.

Der französische Korkenhersteller bereichert heute sein Sortiment durch **die beiden Sektkorken MD5T und MD10T**. Die Mytik Diam Tirage Verschlüsse bieten dieselben Garantien wie die anderen Korken der Marke, haben aber die Besonderheit, kürzer zu sein, um eine korrekte Positionierung der Agraft zu gewährleisten und das Degorgieren zu erleichtern.

Mit einer mehr oder weniger hohen Sauerstoffzufuhr ermöglichen diese beiden Korken dem Schaumwein eine langsame und homogene Reifung, die perfekt kontrolliert wird.

„Die vom CIVC durchgeführten Studien zeigen, dass die Sauerstoffzufuhr in den ersten Monaten nach der Abfüllung aufgrund der Desorption des Korkverschlusses (OIR) höher ist. Der Sauerstofftransfer stabilisiert sich dann (OTR*) und bietet im Laufe der Zeit eine langsamere Entwicklung als die Metallkapsel. Mit Mytik Diam können unsere Kunden sicher sein, die Lagerung der Flaschen über viele Jahre zu kontrollieren - bis zu 30 Jahren, je nach Lagertemperatur - ohne das Risiko unerwünschter sensorischer Abweichungen oder Oxidation.“* **Alain Schmitt**, Regionaldirektor von Diam Bouchage für Ostfrankreich und die Champagne

Das Unternehmen Diam Bouchage:

Mit dem größten Respekt für das Know-how des Weinbaus entwirft Diam technische Korke aus Naturkork, die seit mehr als 20 Jahren die Flaschenreifung und die Lagerung von Still- und Schaumweinen revolutionieren.

Die Zuverlässigkeit des DIAMANT® -Verfahrens, das durch superkritisches CO₂ bei unterschiedlichem Druck** eine vollständige Reinigung des Korks gewährleistet, ist einzigartig und nach wie vor unübertroffen. Seine einwandfreie Effizienz hat sich seit Beginn der 2000er-Jahre mit über 2 Milliarden verkauften Korke pro Jahr bewährt und kontinuierlich verbessert.

Die technologischen Entscheidungen von Diam ermöglichen es dem Winzer, seine Lagerdauer in der Flasche und seine Auswahl an Sauerstofftransfers individuell zu kontrollieren und gleichzeitig eine perfekte Homogenität von einer Flasche zur anderen zu gewährleisten. Eine neue Tradition, die aus der simplen technischen Gestik des Verschließens eine echte önologische Handlung macht.

Die Geschichte von Diam Bouchage, die Erfahrung und das Know-how des Unternehmens machen es zur vertrauenswürdigen Referenz auf dem Markt für technische Verschlüsse aus Naturkork.

Diam bekräftigt damit, was die Marke schon immer war: der authentische Bewahrer der Aromen zu sein.

„Wir sind stolz darauf, das Know-how der Winzer auf unserer Ebene aufzuwerten und zum Erfolg unserer Kunden beizutragen, indem wir Tag für Tag diese neue Tradition vorantreiben, die uns so am Herzen liegt. Ein nachhaltiges Gleichgewicht zwischen dem Verständnis der Vergangenheit und der Lösung der Herausforderungen der Zukunft zu finden, zwischen Innovation und Tradition, immer mit größtem Respekt für die Natur und den Menschen. Das ist es, was uns seit jeher zu den authentischen Bewahrern der Aromen macht.“ **Dominique Tournéix**, Geschäftsführer von Diam Bouchage

Diam Bouchage ist historisch in Cumières in der Champagne angesiedelt, denn ein hochwertiger Service lässt sich am besten im Alltag und ganz in der Nähe der Winzer erkennen. Die Zahlen belegen das, da aktuell jede dritte Flasche Champagner mit einem Mytik Diam Kork verschlossen wird.

*Oxygen Oxygen Initial/Oxygen Transfer Rate. Für weitere technische Informationen:

http://pict.oeno.tm.fr/documents/16501/2869401/x_TAP_web_Chevalier_170_Partie1-3_Impact-de-lobturateur-sur-le-vieillis_Fr.pdf

**Nachweisbarer TCA-Gehalt < der Bestimmungsgrenze von 0,3 ng/l



PRESSEKONTAKT:

Anais LE CHAFFOTEC - Tel. : +33 (0)4 68 87 54 36 - lechaffotec@diam-bouchage.com

Frankreich AUGER - Tel. : +33 (0)4 68 87 51 36 - auger@diam-bouchage.com