

DIAM 10 en 30: nieuwe doorlaatbare kurkoptyes voor wijnmakers

Diam Bouchage, de toonaangevende fabrikant van technische kurken voor stille wijnen, mousserende wijnen en gedistilleerde dranken, heeft nieuwe permeabiliteitsopties geïntroduceerd voor zijn populaire DIAM 10- en DIAM 30-kurken, ontworpen om wijnmakers meer keuzes te bieden voor hun wijnprogramma's.



Met deze nieuwe kurken kunnen wijnmakers nu dezelfde wijnen op dezelfde dag bottelen met verschillende DIAM-kurken, afhankelijk van de doelstellingen van rijping en rijpheid van de wijn.

De focus van DIAM is altijd geweest om de wijnmaker zowel meer controle als consistente flesrijping te bieden. Deze nieuwe kurken zijn ontwikkeld om wijnmakers de keuze te bieden om nu te kiezen voor een zeer lage of gemiddelde zuurstofdoorlaatbaarheid, afhankelijk van de specifieke vereisten van een wijn. De nieuwe DIAM 10- en 30-kurken bieden een alternatieve oplossing voor wijnen met een lange rijping en garanderen consistentie van de ene sluiting tot de andere. Bovendien zorgt het gepatenteerde DIAMANT®-proces ervoor dat elke kurk gegarandeerd vrij is van vrij te geven TCA (0,3 ng/l) en 150 moleculen.



Diam Bouchage is een leider in de productie van technologische kurken, waaronder Diam voor stille wijnen, Mytik voor mousserende wijnen en Altop voor gedistilleerde dranken. Elk jaar verkoopt het bedrijf meer dan 2,7 miljard sluitingen over de hele wereld. G3 Enterprises, een toonaangevend verpakkings- en logistiek bedrijf voor wijn en gedistilleerde dranken, is de enige distributeur van Diamproducts in de Verenigde Staten.

Neem voor meer informatie of voor voorbeelden van de nieuwe doorlaatbare kurken contact met ons op via: <https://www.g3enterprises.com/diam-corks>