



Das Mytik Diam Sortiment

Alzey, den 27.02.2024





DIAM
BOUCHAGE

Kork
244 M€

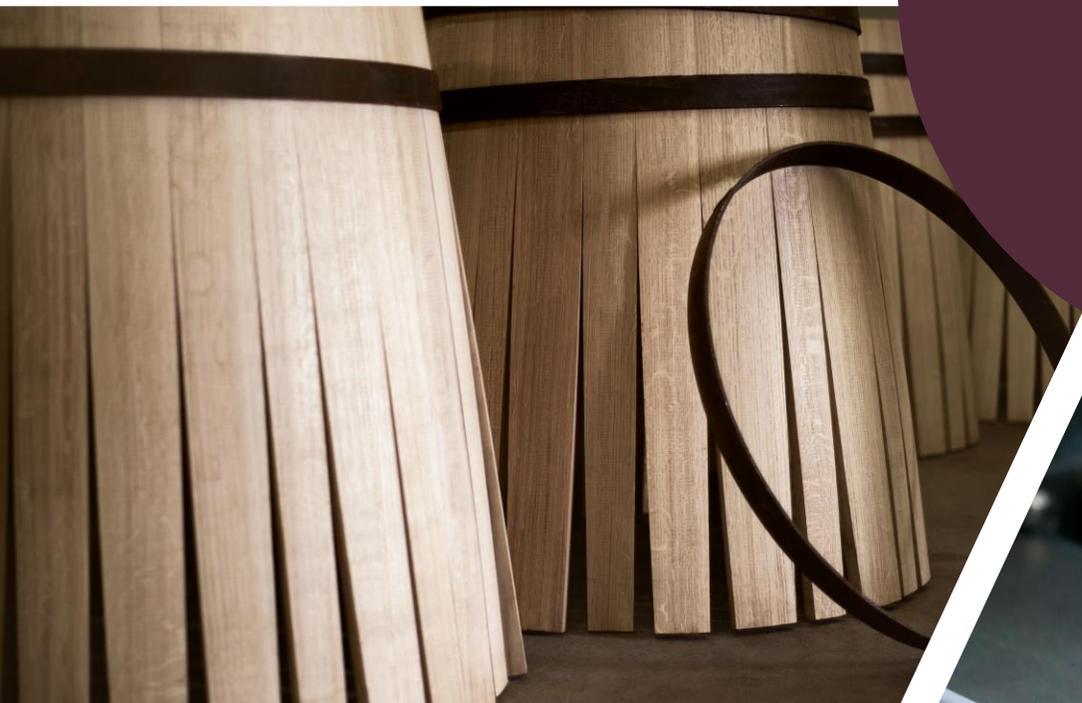




O E N E O

WE CARE ABOUT YOUR WINE

JAHRESUMSATZ 22-23:
348 M€






WINE BY DESIGN



Anbau
104 M€



2,5 Milliarden Korken pro Jahr



Stillweine
1,890 ME



Schaumweine
470 ME



Spirituosen
180 ME



Präsent in 85 Ländern...



über 16.000 Kunden



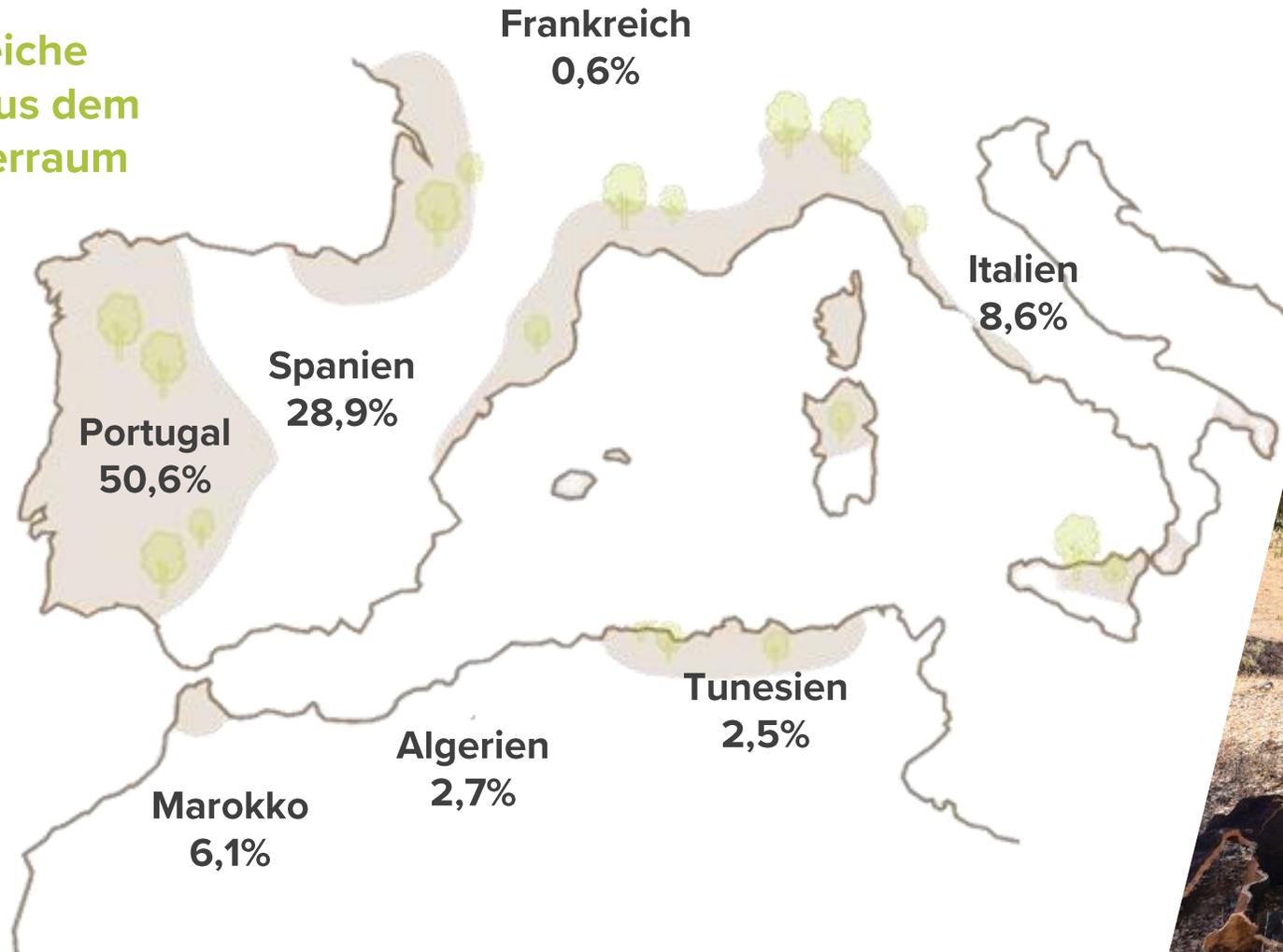
3 Produktionsstätten

A close-up photograph of cork bark and its cross-sections. The bark is dark brown and cracked, while the cross-sections show a lighter, reddish-brown color with a distinct, layered, fibrous structure. The image is partially obscured by a diagonal gold-colored line that separates it from the white background on the right.

Was ist Kork? Von wo kommt er ?

Woher kommt Kork?

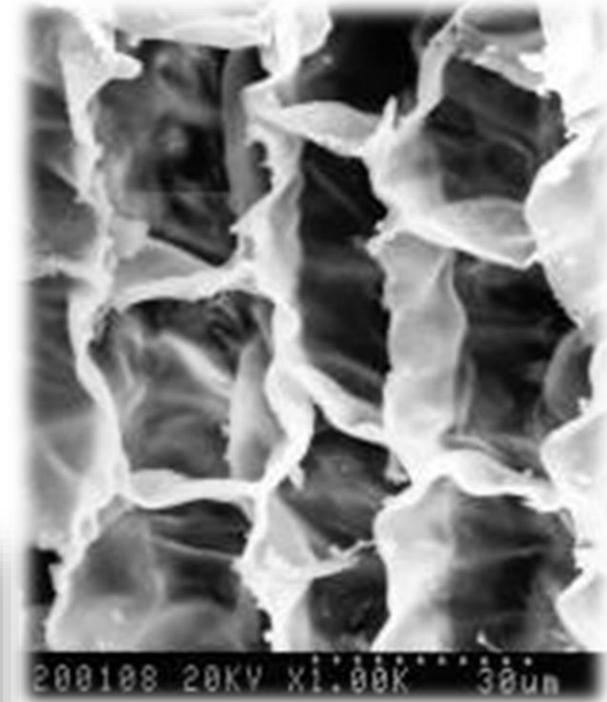
Die Korkeiche
stammt aus dem
Mittelmeerraum



% des geschätzten Erntevolumens von Kork



Ein außergewöhnliches Material...



Aber... mit einem zufälligen Ergebnis

Zufällige Struktur

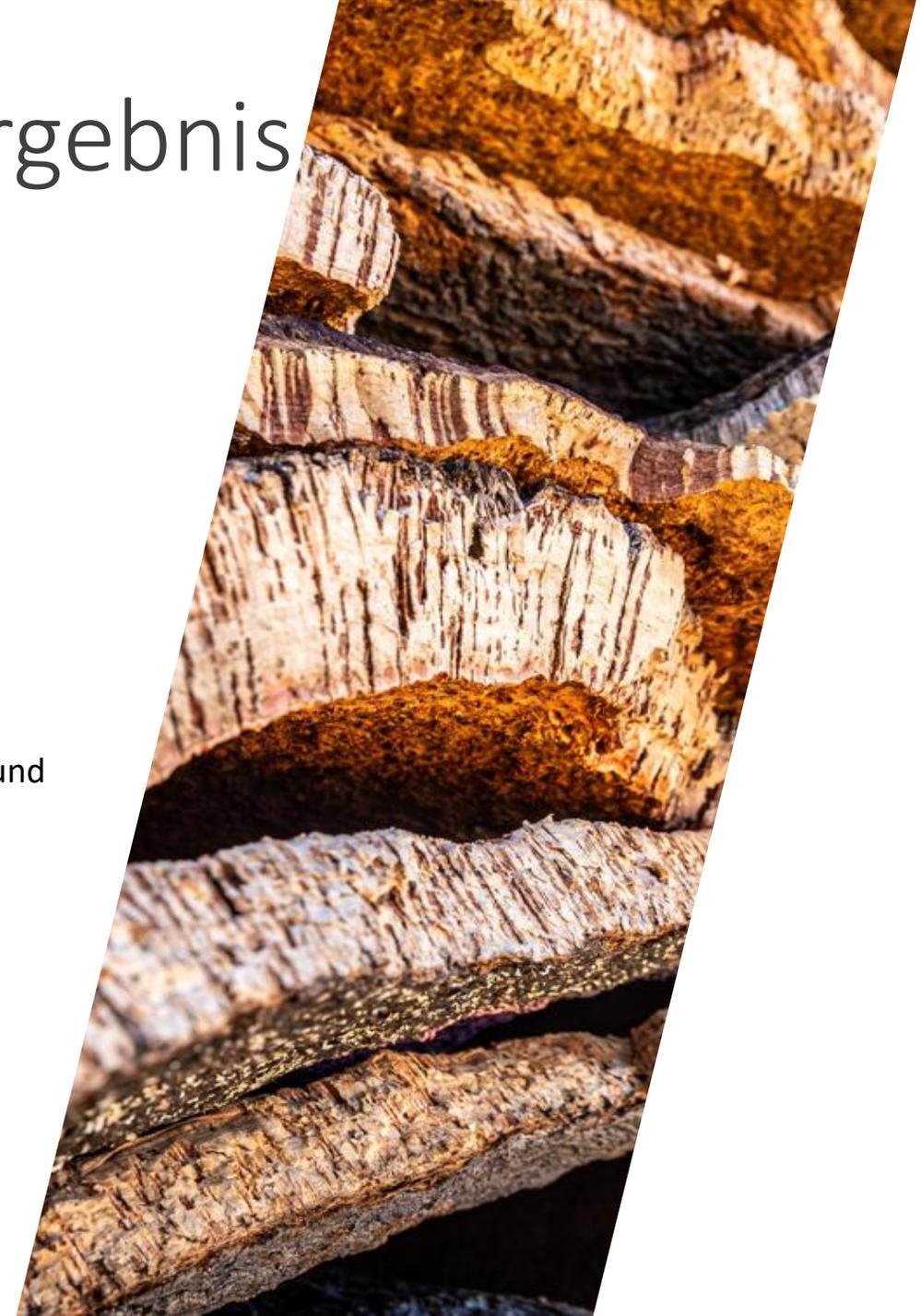
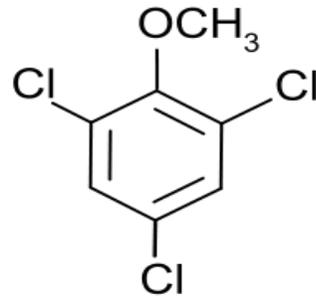
- Ungleiche mechanische Elastizität
- Gefahr von Staub, Verschleiß und Undichtigkeiten
- Zufällige Extraktionskräfte
- Ungleichmäßige Abfüllleistung

Unregelmäßige OTR

- Eine unregelmäßige OTR führt zu einer unsicheren Entwicklung des Weins und dem Risiko einer Oxidation oder Reduktion.

Kontaminationsgefahr

- TCA
- 150 verschiedene Moleküle



Ein technischer Korken mit Präzision



Strukturhomogenisierung
durch die
Korkgranulation



Sensorische
Sicherheit durch
das DIAMANT®
Verfahren

DIAMANT® eine
Erfindung von Diam
Bouchage, patentiert
in 2004 zur TCA-
Extraktion mit CO2
SC



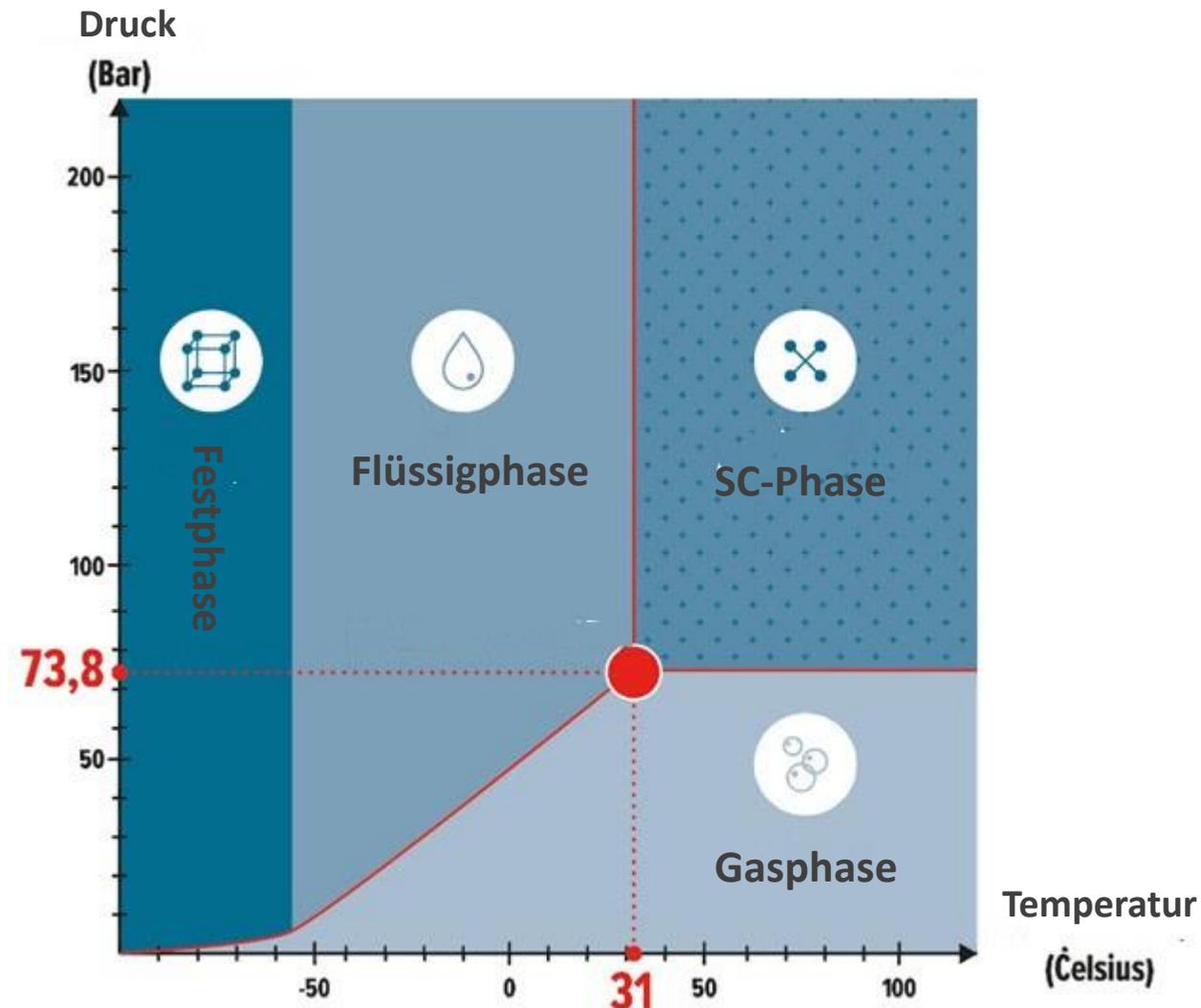
Der Superkritische Zustand

Definition

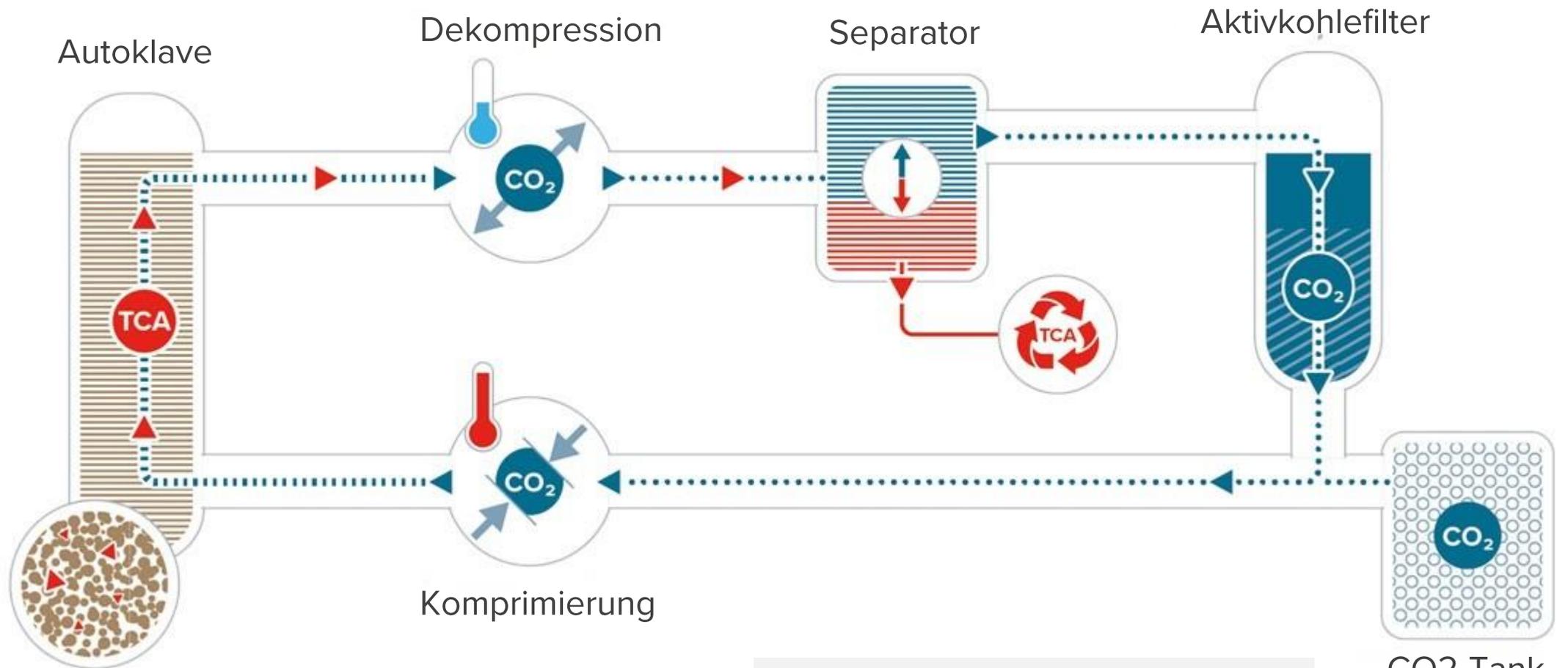
Zwischen dem flüssigen und dem gasförmigen Zustand gibt es einen Zwischenstand :
den « **superkritischen** » Zustand.

- **Extraktionsleistung** / Dichte einer Flüssigkeit
- **Durchdringungsvermögen** / Viskosität / Diffusionsfähigkeit eines Gases

Das Verfahren wurde ursprünglich in den 1950er Jahren von Maxwell House zur Entkoffeinierung von Kaffee entwickelt. Vor überkritischem CO₂ hinterließen andere Lösungsmittel chemische Rückstände und einen „schlechten Geschmack“ im Kaffee.



Unser Extraktionsverfahren *diamant*[®]



Zykluszeit 4 Stunden, davon 2,5 bis 3 Stunden Extraktionszeit, je nach anfänglicher Kontaminationsrate.

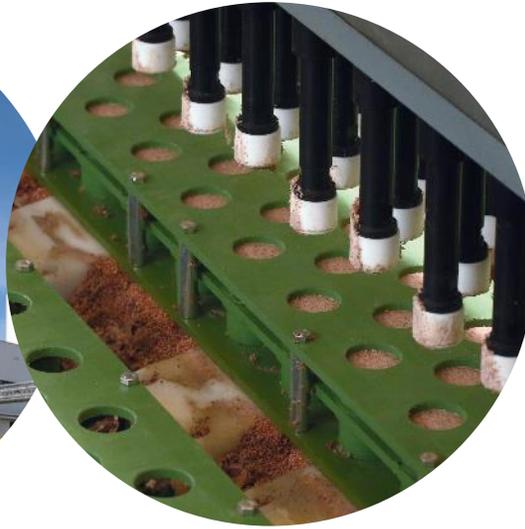
Ein technischer Korken mit Präzision



Strukturhomogenisierung
durch die Korkgranulation



Die sensorische
Sicherheit durch
das DIAMANT®-
Verfahren
garantieren

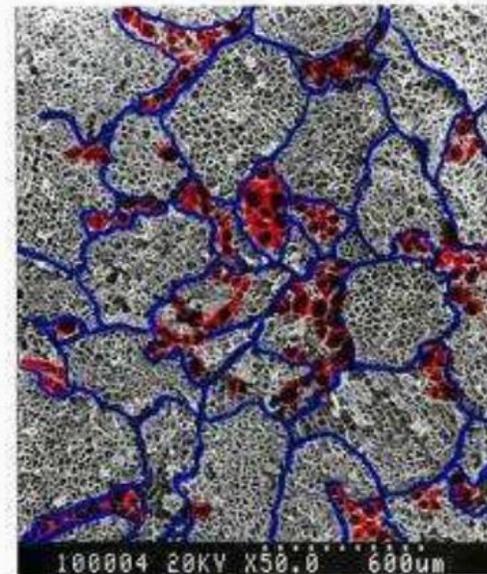
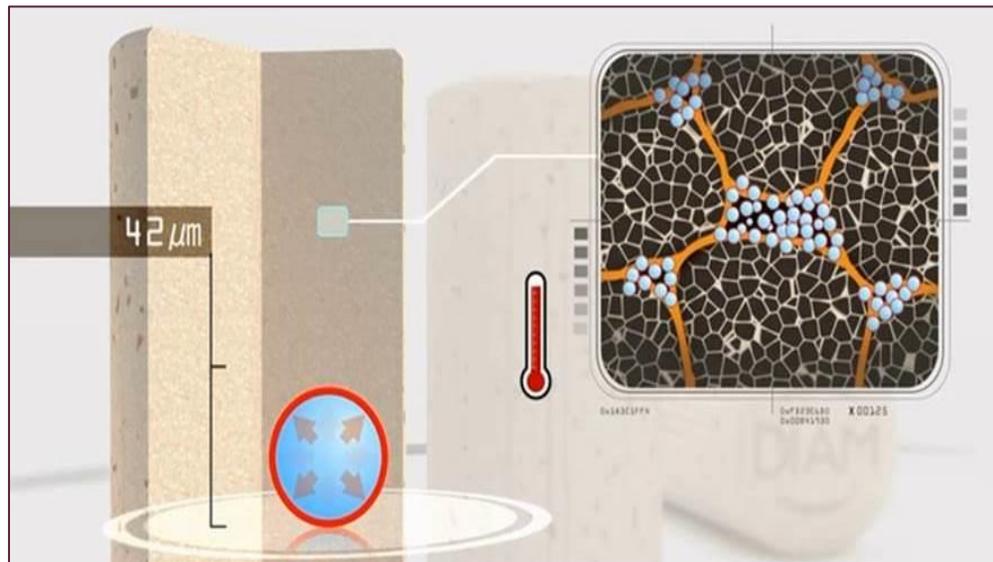


Die mechanische
Haltbarkeit des
Verschlusses durch
Formgebung
garantieren

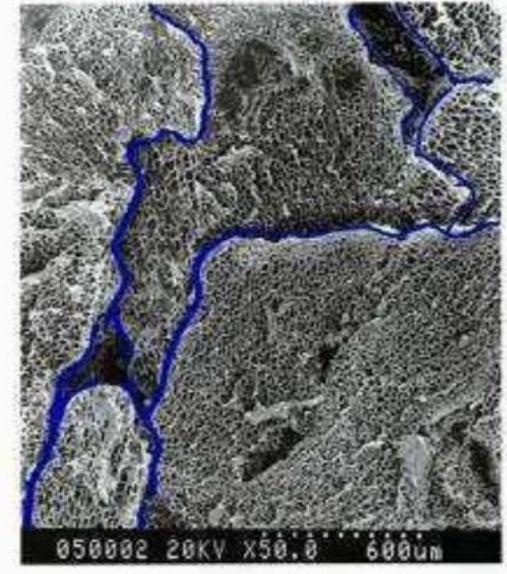


Eine einheitliche Struktur erstellen

Der Nutzen von Mikrosphären



Structure DIAM



Structure agglo

Die Mytik Diam Lösung



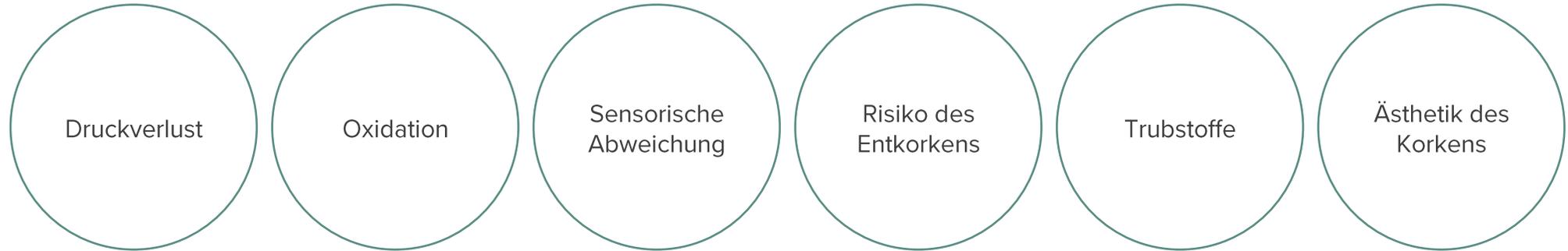
Regelmäßigkeit
beim
Verschließen

Organoleptische
Eigenschaften
bewahren

Kein Aufplatzen
und Ablösen der
Korkscheiben

Sektkorken für
Tirage

Die Mytik Diam Korken vermeiden folgende Probleme...



Ablösung der Korkscheiben



Verhärtung des Korks



Pilze



MytiK 3
DIAM

MytiK 5
DIAM

MytiK 10
DIAM

Körnung	0,25 bis 3 mm	0,35 bis 1,48 mm	0,35 bis 1,48 mm
Mechanische Lebensdauer	3 Jahre	5 Jahre	10 Jahre
OTR/CO2-Verlust	Gering	Gering	Sehr gering
Mechanische Eigenschaften (N/cm ²)	> 25	> 28	> 35



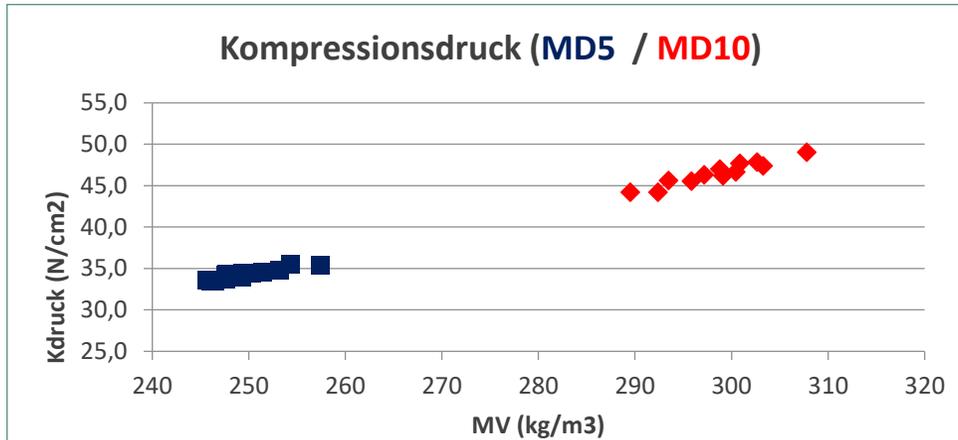
Mytik Diam 10 Entwicklung

Der MD10 wurde für
lagerfähige Champagner,
Jahrgangs-Champagner
oder zur
Sulfitreduzierung
entwickelt und eignet
sich zudem optimal für
Rosé-Champagner und
halbe Flaschen.

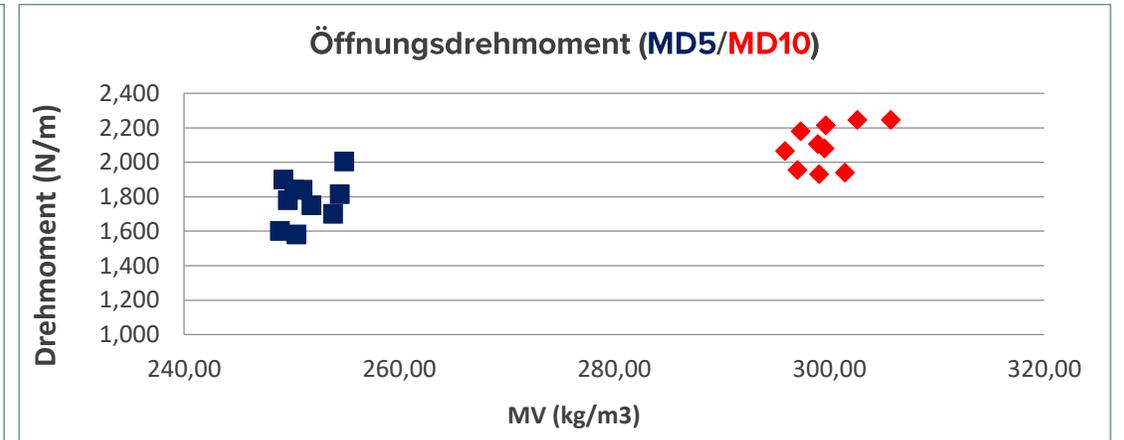


CECA-Konformität

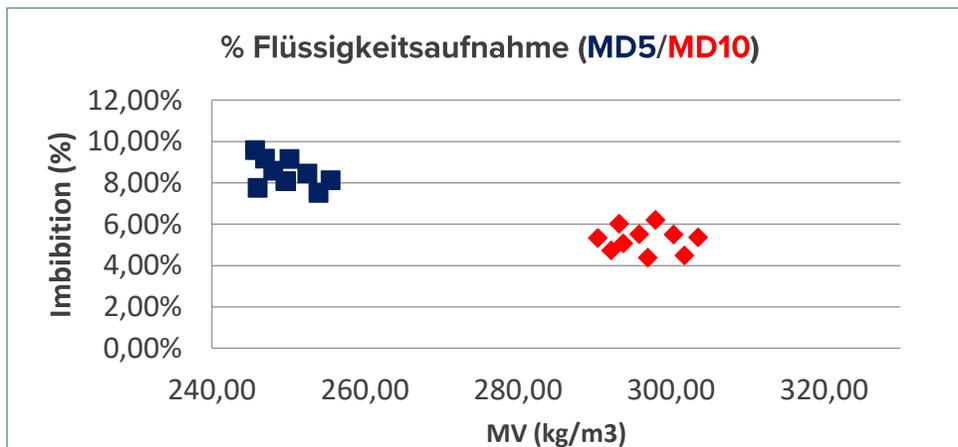
Mytik Diam 10 : höhere mechanische Fähigkeiten



Anfängliche mechanische Eigenschaften deutlich besser als MD5

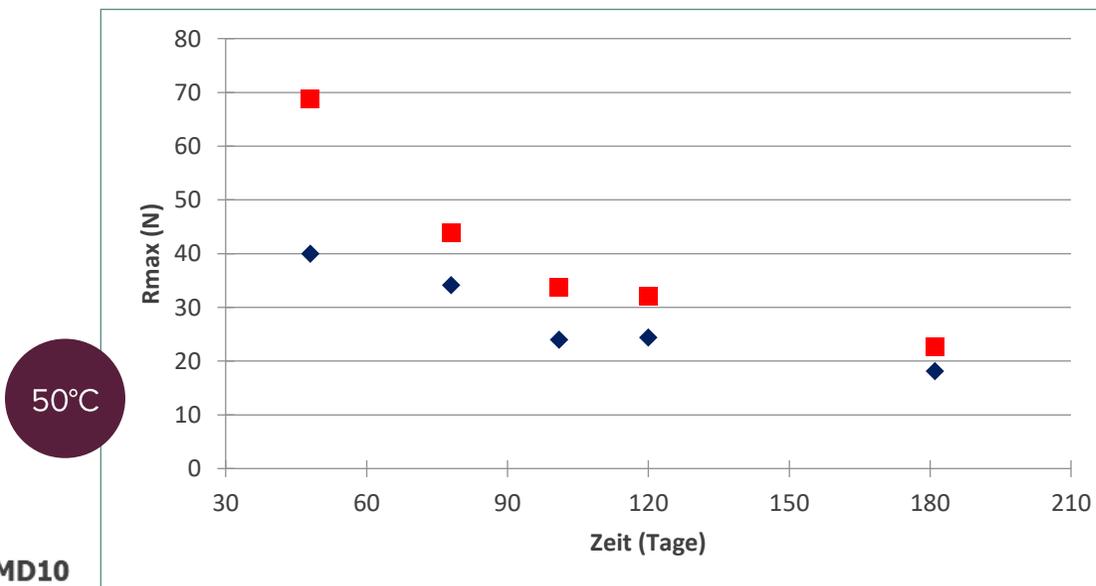
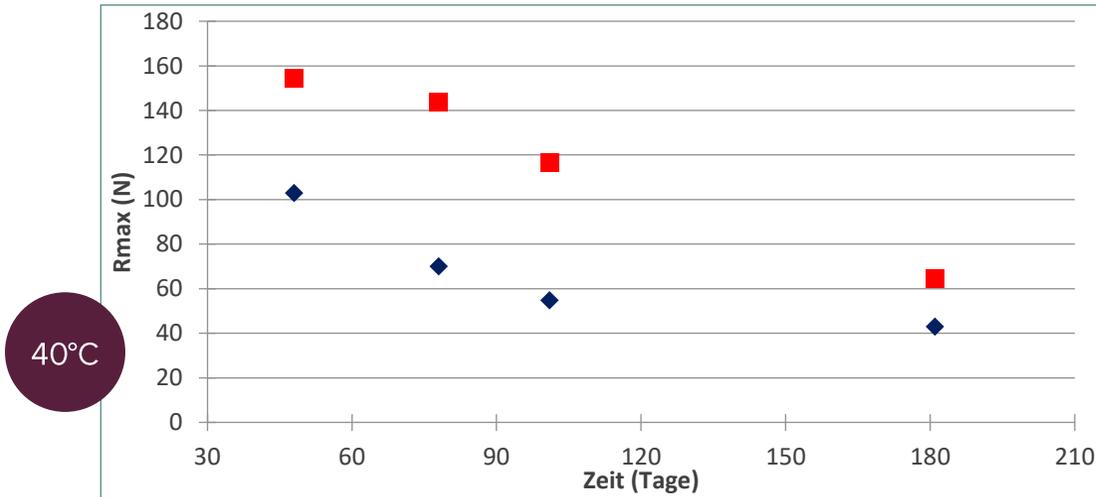


Öffnungsdrehmomente nach unseren Vorgaben



Sehr niedrige Flüssigkeitsaufnahme, für eine gute Haltbarkeit im Laufe der Zeit

Mytik Diam 10 : Optimale Lebensdauer und Alterungstest



Methode auf Anfrage

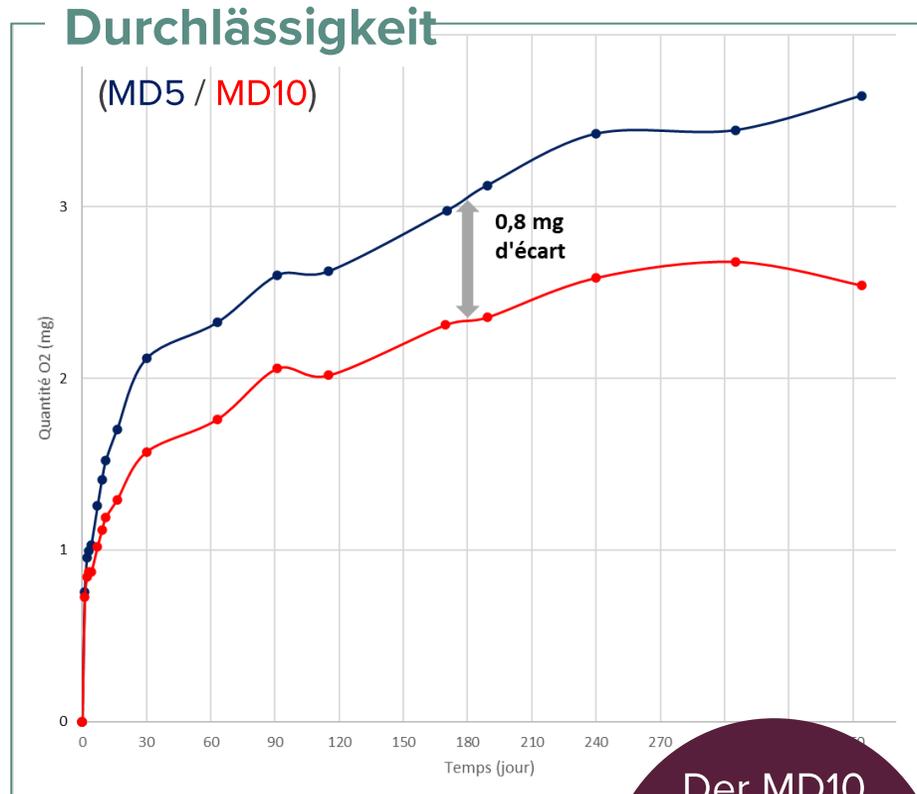
i

Test
gestartet
im Juni
2020

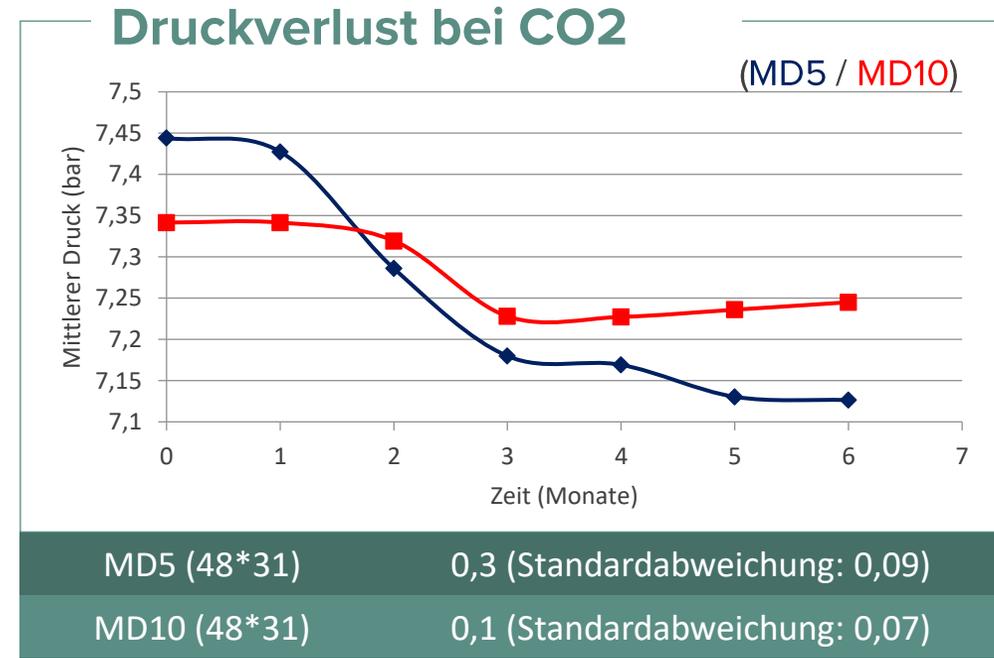
	18°C
MD5 48*31	6,8 Jahre
MD10 48*31	13,5 Jahre

Nach Extrapolation der Daten bestätigen die Ergebnisse, dass MD5 eine Lebensdauer von ca. 5 Jahren und MD10 von mehr als 10 Jahren hat.

Mytik Diam 10 : Beherrschung von Gasen



Der MD10 hat einen geringeren OIR als der MD5



Nach 6 Monaten hat der MD10 weniger verloren als der MD5



CHAMPAGNE
TRUDON
A FESTIGNY

100%
Meunier

Teilweise
malolaktische
Gärung mit
einem geringen
Anteil an
Reservewein

Tirage
2020

Degorgement
in
Februar 2023

