innovation challenge
LUCIO MASTRO BERARDINO

technology **innovation** award

SIMEI

Enoforum 2019
INNOVAZIONE ED ECCELLENZA | VICENZA 21-23 MAGGIO

Origine® BY DIAM

NEW TECHNOLOGY

Origine by Diam®, innovation at the service of Nature

Twelve years after launching the DIAMANT® technological process, Diam Bouchage once again revolutionises the wine world with a major technological breakthrough that reconciles science and nature. A cork closure known as Origine by Diam® that incorporates a beeswax emulsion and a binder composed of 100% vegetable polyols.

Today, after several years of research on natural ingredients, Diam Bouchage proposes a new revolutionary product for the wine sector. By means of a new formulation for the production of its closures, the company offers the world of wine an ever more natural corking solution while maintaining the recognized reliability of Diam closures in terms of safety, homogeneity and oxygen control.

Origine by Diam is 4 stars certified by OK BIOBASED, which means that it is composed with a percentage of 80% to 100% of renewable raw materials.

Origine by Diam®, l'innovazione al servizio della Natura

Dodici anni dopo aver lanciato la tecnologia DIAMANT®, Diam Bouchage rivoluziona nuovamente il mondo del vino con un'importante progresso tecnologico che concilia scienza e natura. Un tappo di sughero a cui è stato dato il nome di Origine by Diam®, che contiene un'emulsione di cera d'api e un legante composto da polioli al 100% vegetali.

Oggi, dopo diversi anni di ricerca sugli ingredienti naturali, Diam Bouchage propone una nuova rivoluzione per il settore vitivinicolo. Grazie ad un'inedita formulazione per la produzione dei propri tappi, l'azienda offre al mondo del vino una soluzione di tappatura ancora più naturale, mantenendo intatta la nota affidabilità dei tappi Diam in termini di sicurezza, omogeneità e controllo dell'ossigeno.

Origine by Diam certificato 4 stelle da OK BIOBASED, quindi composto con una percentuale dall'80% al 100% di materie prime rinnovabili.

DIAM SUGHERI · Regione San Vito 88 · 14042 Calamandrana. At. Italia · tel. 0141/769149 · fax 0141/769536 · diam-cork.com
BELBO SUGHERI · Regione San Vito 90/P · 14042 Calamandrana. At. Italia · tel. 0141/75793 · fax 0141/75734 · info@belbosugheri.it

Oganized by
Unione Italiana Vini
In collaborazione con
VINIDEA