



GAMMA PER VINI SPUMANTI

# MYTIK

# DIAM

## EDITORIALE

Grazie alla vostra fiducia, Diam Bouchage è leader mondiale nei tappi tecnologici in sughero. Progettiamo, produciamo e commercializziamo prodotti per vini fermi, spumanti e liquori.

Più che una semplice chiusura, il tappo è l'ultimo atto enologico del produttore. Deve consentire di preservare l'evoluzione corretta del vino in bottiglia rispettando il profilo aromatico che il produttore gli vuole conferire.

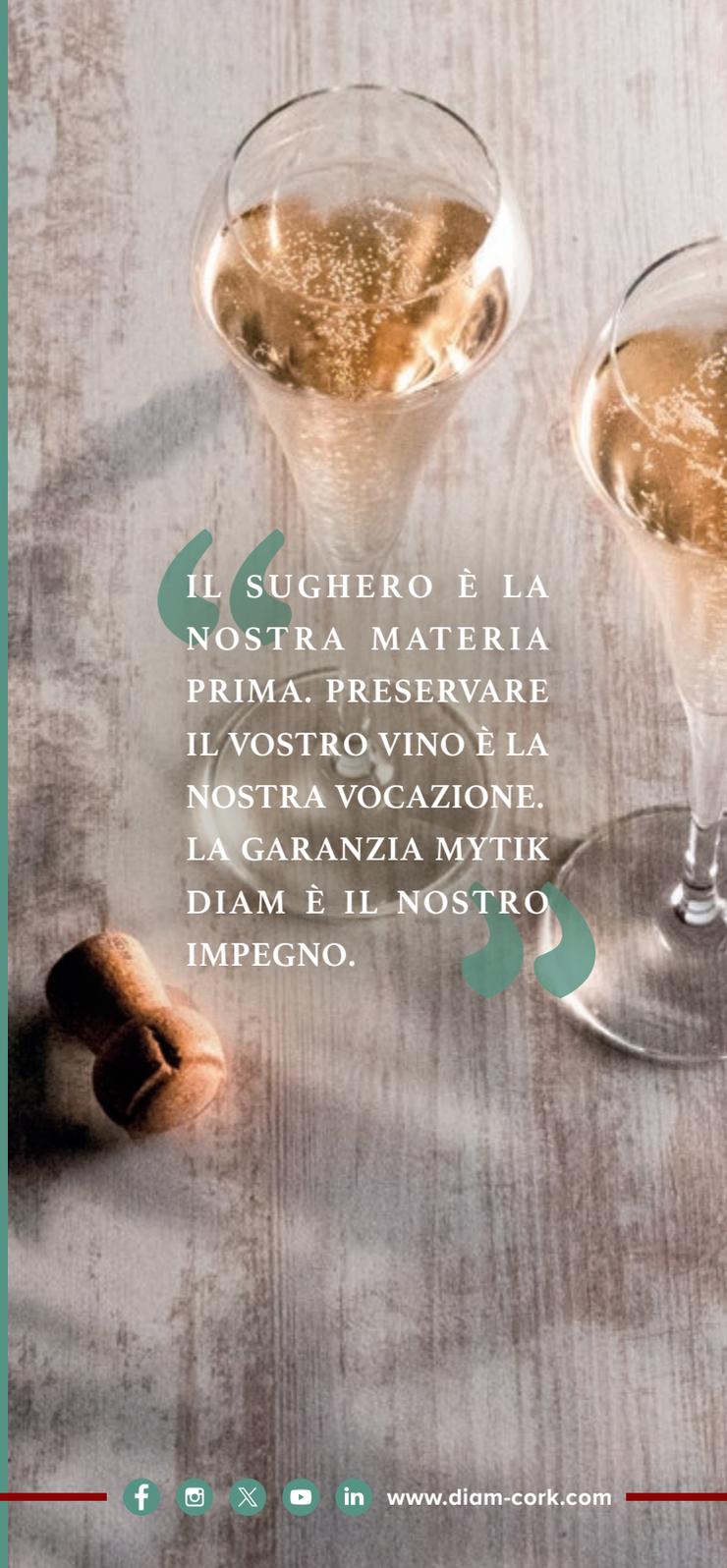
La nostra gamma Mytik Diam propone una soluzione di chiusura senza pari. Le proprietà meccaniche costanti dei nostri tappi consentono ad evitare i rischi di vene secche, di indurimento del sughero, di rottura o distacco delle rondelle, di calo del ritorno elastico...

I nostri tappi sono unanimemente approvati anche per la loro capacità di preservare la purezza e la freschezza dei vostri vini, grazie agli apporti di ossigeno perfettamente controllati.

Dal Mytik Diam 3 al Mytik Diam 10, scegliete tra i nostri tappi quello con le caratteristiche che più si adatteranno meglio alla vostra cuvée.



PAOLO ARALDO SRL · Regione San Vito 88 · 14042 Calamandrana · AT · Italia  
Tel : 0141 769153 · Fax : 0141 727496 · info@paoloaraldo.it



IL SUGHERO È LA  
NOSTRA MATERIA  
PRIMA. PRESERVARE  
IL VOSTRO VINO È LA  
NOSTRA VOCAZIONE.  
LA GARANZIA MYTIK  
DIAM È IL NOSTRO  
IMPEGNO.



[www.diam-cork.com](http://www.diam-cork.com)

# UN TAPPO INCOMPARABILE



**TAPPO TECNOLOGICO**  
in sughero.



**SICUREZZA ORGANOLETTICA**  
Trattamento DIAMANT® con CO<sub>2</sub> supercritica. Ogni tappo garantito senza gusto di tappo.



**PERFETTA OMOGENEITÀ DEI TAPPI**  
Controllo dei scambi gassosi per un'evoluzione omogenea e identica da una bottiglia all'altra. Pressione mantenuta nella bottiglia.



**UNA GAMMA ADATTATA**  
alla durata dell'invecchiamento dei vini. MD3, MD5 o MD10 presentano diversi livelli di permeabilità..



**FRESCHEZZA DEI VINI PRESERVATA**  
Assenza di ossidazione precoce.

**MECCANICA DEL TAPPO STABILE**  
Buon ritorno del «fungo» senza rischio di «chiodo».



**ASSENZA DI «GERBAGE»**  
Generalmente dovuto alla presenza di vene secche o rottura di rondelle.



**15 ANNI DI ESPERIENZA**  
Leader mondiale nei tappi tecnologici in sughero. Una bottiglia di Champagne su quattro è tappata Mytik.



**ECORESPONSABILE**  
Opzione sughero francese; sughero FSC®  
Bilancio carbonico molto favorevole all'ambiente.



**AZIENDA FRANCESE**  
partner delle principali denominazioni internazionali.



## CARATTERISTICHE TECNICHE (Per maggiori dettagli, chiedete le nostre schede tecniche complete)

	GARANZIA MECCANICA	DIMENSIONI DELLA GRANELLA (mm)	PROPRIETÀ MECCANICHE PComp (N/cm <sup>2</sup> )	COPPIA DI APERTURA (Nm)	LUNGHEZZE DISPONIBILI (mm)	DIAMETRI DISPONIBILI (mm)	SMUSSO (mm)	OIR (mg)	OTR (mg/anno)	PERDITA DI CO <sub>2</sub>	TCA RILASCIABILE (ng/L) («Gusto di tappo»)
<b>Mytik 10 DIAMANT</b>	10 anni	0,35 - 1,48	> 35	1,6 - 2,6	48 ± 0,4	29,5 31	3,75 5	2,1	0,4	Molto debole	Tutti i nostri tappi sono garantiti senza gusto di tappo: - 2,4,6-TCA - PCA - 2,3,4,6-TeCA - 2,4,6-TBA ≤ al limite di quantificazione.
<b>Mytik 5 DIAMANT</b>	5 anni	0,35 - 1,48	> 28	1,5 - 2,5	48 ± 0,4	29,5 30,5 / 31	3,75 5 (specchio)	2,4	0,7	Debole	
<b>Mytik 3 DIAMANT</b>	3 anni	Granulometria media < 2	> 25	1,5 - 2,8	48 ± 0,4	29,5 30,5 / 31	3,75 5	2,4	0,7	Debole	

Tutti i nostri tappi rispettano le normative relative all'igiene e al contatto alimentare (in particolare Europa e USA). NOA di ogni parametro sono riportati nelle schede tecniche di ogni tappo. Queste specifiche si intendono soggette all'uso in conformità con le raccomandazioni per la conservazione e l'utilizzo.



Opzione di tappo Mytik Tirage disponibile in 45 mm per MD5Ti e MD10Ti