

## ■ LES DATES CLÉS

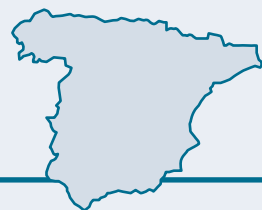
### 2004

- Naissance du bouchon Diam (Prix innovation Vinatech Sifel). Après la construction de la 1<sup>ère</sup> usine Diamant<sup>®</sup> de traitement au CO<sub>2</sub> supercritique en 2003



### 2010

- Construction de la 2<sup>ème</sup> unité de traitement Diamant<sup>®</sup> en Espagne



### 2013

- Lancement du bouchon Diam 30 pour les vins de longue garde



### 2015

- Construction de la 3<sup>ème</sup> unité de traitement Diamant<sup>®</sup> en France



### 2016

- Développement de la gamme « grands formats » pour des flacons de 3L et plus



### 2020

- La gamme Origine s'agrandit avec le lancement de Origine Diam 5



### 2023

- La gamme Setop Diam pour spiritueux lance le concept « Setop Element »
- Création d'une nouvelle perméabilité pour Diam 10 et Diam 30

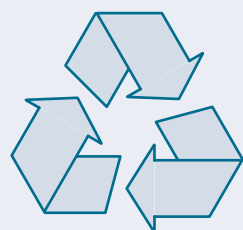
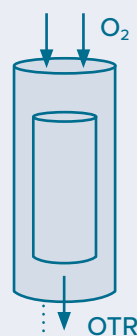
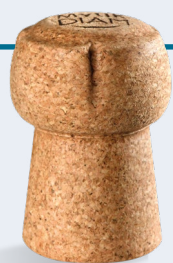


### 2012

1 milliard de bouchons par an

### 2018

2 milliards de bouchons par an



### 2005

- Le premier bouchon Mytik Diam pour vins effervescents voit le jour

### 2011

- Invention du premier « perméamètre » manométrique de recherche pour développer de nouvelles perméabilités

### 2014

- Dépôt de Brevet pour le recyclage de Diamant Oléoactif<sup>®</sup> par l'industrie cosmétique

### 2017

- Création du pôle CEnologique R&D et démarrage d'un grand nombre d'études internationales
- Lancement de notre gamme biosourcée Origine by Diam (prix Innovation Simeï et SITEVI)

### 2021

- Un nouveau bouchon étoffe la gamme des vins effervescents : Mytik Diam 10

### 2024

- 20 ans d'existence et toujours pas de goût de bouchon !

