

DIAM - KORK OHNE KORKGESCHMACK

Kork wird schon seit Jahrhunderten zum Verschließen von Weinflaschen verwendet, und das edle „plopp“ beim Herausziehen lieben die Kunden und Sommeliers auch heute.

Durch seine außergewöhnlichen, bis heute noch unübertroffenen, physikalischen Eigenschaften bleibt Kork ein absolutes Muß für eine ausgezeichnete Lagerfähigkeit des Weines.

Kork ist ein natürlicher Polymerschäum auf Basis der Substanz Suberin. Die darin gerne lebenden Pilze und Bakterien, verursachen durch ihre Stoffwechselprodukte den typischen Korkgeschmack wie z. B. 2,4,6 Trichloranisol (TCA) und Mufftöne im Wein, und das führt nicht nur jährlich zu großen Verlusten, sondern oft auch zu gefährlichen, nachhaltigen Imageschäden bei den betroffenen Winzern.

Deshalb hat die Firma Oeneo in jahrelanger Forschungsarbeit das weltweit einzige und mehrfach patentierte Verfahren entwickelt, nämlich die

KORKREINIGUNG MITTELS CO2-HOCHDRUCKEXTRAKTION

DIAM - KORK OHNE KORKGESCHMACK

Dieses einzigartige DIAMANTVERFAHREN wurde bereits mehrfach international und kürzlich auch in Österreich von der Wirtschaftskammer NÖ ausgezeichnet, und die Ergebnisse internationaler Weinforschungsinstitute haben die hohen Erwartungen, die an den DIAM gestellt wurden, bestätigt.

Es wurde festgestellt, dass sich die mit DIAM-Korken verschlossenen Weine durch eine höhere sensorische Reinheit, eine bessere Frucht sowie eine ausgeprägtere Reintönigkeit auszeichnen. Schimmel- und Mufftöne sind verschwunden sowie auch Fehltonen z.B. solche nach Erde, Leder, Phenol oder alkoholaggressive Noten. Erfreulicherweise wurde dafür ein besserer Ausdruck von blumigen und Vanille-Noten bemerkt.

Die wesentlichen Vorteile dieser Innovation nun in Kürze:

- perfekte Reinigung mittels superkritischem CO₂ (nicht nur mit Wasserdampf), umweltfreundlich und sauber
- keine Kleber, keine Weichmacher
- hochwertigstes Bindematerial
- hohe Elastizität, beste Dichtigkeit
- kein Staubrisiko mehr
- normale Verarbeitung, keine Umstellkosten
- einfaches Entkorken, einfaches Wiederverschließen
- keine SO₂ Problematik, die Weine bleiben frisch, reintonig und bestens lagerfähig
- keine Verluste durch TCA - Fehlgeschmäcker, die ein Jahr Ihrer mühevollen Arbeit zerstören