

DIAM 5

Eine unvergleichliche Verschlussqualität für Weine mit langer Lagerzeit und für besondere Anlässe



Länge : 44 oder 47 mm
Durchmesser : 23.5 oder 24.2 mm
Fase : 1.0 oder 2.0 mm

Extrahierfähiges TCA \leq Messbarkeitsgrenze von 0,3 ng/l.

Wählbare Permeabilität
Gering: 0.15 cm³ / tag (oder 0.0008 cm³/tag MOCON)
Mittel : 0.35 cm³ / tag (oder 0.0019 cm³/tag MOCON)

Rückstellvermögen in 30s \geq 97%

DIAM

Bewahrer der Aromen