

# 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 cm<sup>3</sup> / tag (oder 0.0008 cm<sup>3</sup>/tag MOCON)  
Mittel : 0.35 cm<sup>3</sup> / tag (oder 0.0019 cm<sup>3</sup>/tag MOCON)

Rückstellvermögen in 30s  $\geq$  97%

DIAM

Bewahrer der Aromen