

Garantiert kein
Korkgeschmack

und sonstige
geschmackliche
Abweichungen

Perfektes Schäumen

Reduzierung von
Schrumpfung-
erscheinungen

Unvergleichliche
Reinheit
und Frische



Einheitliche
Chargen

untereinander
und über die Zeit

Ökologisch
verantwortliche
Herstellung

umweltfreundlich

Keine trockenen
Masern

TECHNISCHE MERKMALE (a)

ANALYSE- VERFAHREN	MESSGRÖSSEN	Mytik DIAM Classic	Mytik DIAM Access	Mytik DIAM Classic	Mytik DIAM Access
		ANFORDERUNGEN		TOLERANZEN	
AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN (a)					
Mazeration in 12%iger wässrig-alkoholischer Lösung, angesäuert auf pH 3,5 von 25 Korken (SPME/GC/MS)	Potentiell freiwerdendes 2,4,6-TCA (ng/l)	≤ LOQ (b)			
	Potentiell freiwerdendes 2,3,4,6-TeCA (ng/l)	≤ LOQ (b)			
	Potentiell freiwerdendes PCA (ng/L)	≤ LOQ (b)			
	Potentiell freiwerdendes 2,4,6-TBA (ng/l)	≤ LOQ (b)			
ABMESSUNGEN					
Messung mit Schieblehre von 32 Korken.Länge=48 mm	Länge (mm)	(L ± 0,4)	(L ± 0,4)	AQL 1,5 (A1/R2) (c)	AQL 1,5 (A1/R2) (c)
Durchmesser Mytik Classic: 31.0 / 30.5 / 29.5 / 26.5 mm	Durchmesser (mm)	(D ± 0,3)	(D ± 0,3)	AQL 1,5 (A1/R2)	AQL 1,5 (A1/R2)
Durchmesser Mytik Access: 31.0 / 30.5 mm	Abschrägung (mm)	(3,75± 0,25)	(3,75± 0,25)	AQL 2,5 (A2/R3)	AQL 2,5 (A2/R3)
Wiegung von 32 Korken	Gewicht (g) Korken 31.0 x 48	± 0,7	± 1	AQL 1,5 (A1/R2)	AQL 2,5 (A2/R3)
	Gewicht (g) Korken 30.5 x 48	± 0,7	± 1	AQL 1,5 (A1/R2)	AQL 2,5 (A2/R3)
	Gewicht (g) Korken 29.5 x 48	± 0,7		AQL 1,5 (A1/R2)	
	Gewicht (g) Korken 26.5 x 44	± 0,7	± 1	AQL 1,5 (A1/R2)	AQL 2,5 (A2/R3)
PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN					
Verschluss mit 4-Backen- Korkschloss von 20 Korken	Rückstellvermögen (d)	≥ 92% nach 30s			
Durch Schütteln und Filtern	Staubanteil (mg/bch)	≤ 0,3			

(a) Die Anforderungen gelten vorbehaltlich der ordnungsgemäßen Lagerung und Verarbeitung.

(b) BESTIMMUNGSGRENZE (LOQ): Die Bestimmungsgrenze des Analyseverfahrens mittels Gaschromatographie liegt bei 0,5 ng/l für TCA, 1 ng/l für TeCA sowie PCA und 2 ng/l für TBA. Richtwert nach internem Verfahren, erhältlich auf Anfrage.

(c) ANNEHMBARE QUALITÄTSGRENZE (AQL): A1/R2 bedeutet, dass die Charge akzeptiert wird, wenn maximal ein Korken von den insgesamt 32 geprüften Korken ein Ergebnis außerhalb der Toleranzgrenzen aufweist, und zurückgewiesen wird, wenn zwei oder mehr Korken ein Ergebnis außerhalb der Toleranzgrenzen aufweisen.

(d) Die Prüfhäufigkeit dieser Messgröße ist so festgelegt, dass unsere Produktion regelmäßig geprüft wird.

MYTIK DIAM

Route de Damery, Cumières, BP 61

F-51202 Epernay Cedex

Tel. +33 326 55 22 16

Fax +33 326 55 60 08

www.diam-cork.com

Mytik
DIAM

Kork neu erfunden



Eine revolutionäre Technologie.

DIAMANT®
technology

Sieben Jahre Forschung in Zusammenarbeit mit dem CEA waren notwendig, um die Behandlung mit superkritischem Kohlendioxid, das bereits für die Produktion von entkoffeiniertem Kaffee eingesetzt wird, an Kork anzupassen. Das Verfahren stand Pate für die Diamant® Technologie, einem exklusiven Verfahren zur Entaromatisierung von Kork.

Das Ende sensorischer Abweichungen

Die DIAMANT® Technologie befreit den Kork für den Mytik Diam® Korken von TCA (für den Korkgeschmack verantwortliches Molekül) und zahlreichen sonstigen Molekülen am Ursprung sensorischer Abweichungen. Mytik Diam® ist heute der einzige Korken, der garantiert kein potentiell freiwerdendes TCA ($\leq$ Bestimmungsgrenze von 0,5 ng/l) enthält. Durch die Reinheit und sensorische Neutralität von Mytik Diam® bleiben die Geschmacksqualitäten von Schaumweinen voll erhalten.

Kontrollierte Lagerung

Das patentierte Fertigungsverfahren des Mytik Diam® bietet einheitliche Leistungsmerkmale von einem Korken zum anderen.

Die Degorgieranlage wird problemlos durchlaufen, das Ablösen der Naturkorkscheiben sowie deren Schrumpfung werden verhindert. Diese Einheitlichkeit sorgt für eine gute Entwicklung des Weines über die Zeit und von Flasche zu Flasche.



Mytik Diam® respektiert die Arbeit der Winzer.

- Durch die Entaromatisierung des Korks verfügen die Mytik Diam® Korken über eine sehr hohe sensorische Neutralität und bewahren so alle Geschmacksqualitäten der Schaumweine.
- Mytik Diam® bietet eine bessere Wirksamkeit als herkömmliche Korken hinsichtlich des CO₂-Rückhalts sowie eine weitaus größere Einheitlichkeit von Flasche zu Flasche.
- Die absolute Homogenität der Korkenchargen sorgt für einen reibungslosen Durchlauf durch die Degorgieranlage.

Mytik Diam® respektiert die Erwartungen der Verbraucher.

- Mytik Diam® ist die Verschlusslösung, die garantiert, dass alles was Sie Ihren Kunden bieten optimal geschützt wird. Mytik Diam® besteht aus Kork, einem edlen Naturmaterial, und ist damit wie geschaffen für traditionsreiche Qualitätsweine.
- Mytik Diam® bewahrt das Ritual des Entkorkens und gewährleistet dessen absolute Gleichmäßigkeit von von Flasche zu Flasche.
- Alle Bestandteile des Mytik Diam® entsprechen den europäischen und amerikanischen (FDA) Normen hinsichtlich Qualität und Lebensmittelsicherheit. Die Produktionsstandorte des Mytik Diam® sind nach ISO 22000 zertifiziert und entsprechen somit höchsten Hygieneanforderungen.

Mytik Diam® respektiert, was die Natur ihm geschenkt hat.

- Der Rohstoff für den Mytik Diam®, feinstes Kork, ist ein erneuerbares und nachhaltiges Material. Die Behandlung mit superkritischem Kohlendioxid ist eine saubere Technologie.
- Das Kohlendioxid wird im geschlossenen Kreislauf verwendet (Wiederverwendung des CO₂ nach Reinigung). Durch seine bakterien- und pilzhemmenden Eigenschaften kann auf die chemische Reinigung mit Peroxid verzichtet werden.
- Mytik Diam® war der erste Korken, für den im Hinblick auf die Messung und Reduzierung der Treibhausgasemissionen eine Kohlenstoffbilanz erstellt wurde. Zwischen 2006 und 2008 konnte die Kohlenstoffbilanz von Mytik Diam® um 12% verbessert werden.