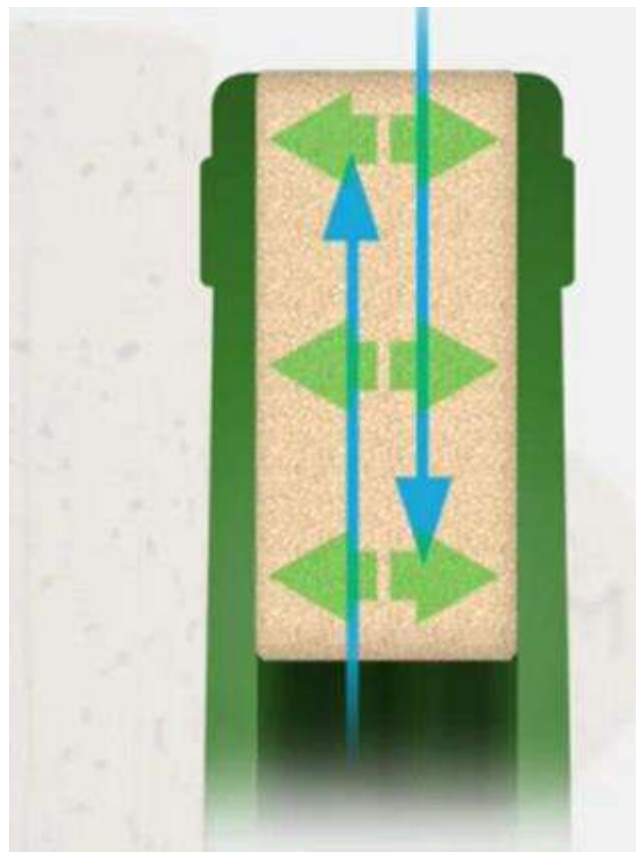




La Perméabilité chez DIAM Bouchage



Choix du bouchage : un acte œnologique



**La perméabilité du bouchon joue un rôle
dans l'évolution des vins en bouteille.
On la mesure par l'OTR
(Oxygen Transfer Ratio)**

Conséquences sur le vin selon ses caractéristiques



**Trop Peu
d'Oxygène**



Réduction



**Apport juste
en Oxygène**



Evolution



**Trop
d'Oxygène**



Oxydation



**Pour respecter les arômes de chaque vin il
faut savoir maîtriser la perméabilité !**

La solution DIAM



Etude AWRI



Préservation des arômes assurée

Des bouchons homogènes



Liège

1



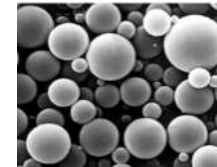
Liant

2



Microsphères

3



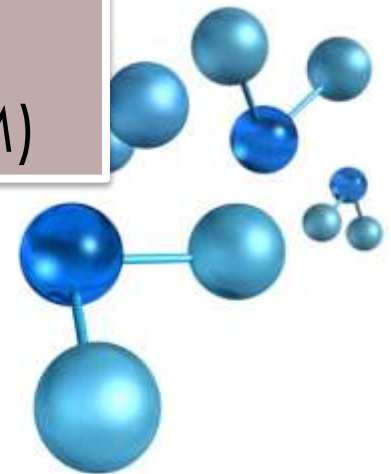
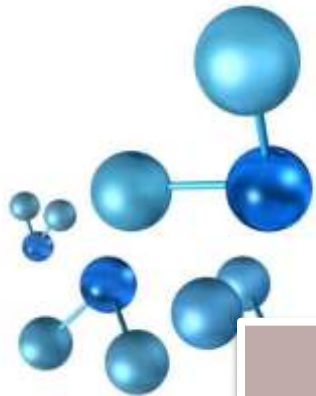
Structure micro-agglomérée, homogène qui permet de **maitriser les différentes recettes de perméabilité** d'un bouchon à l'autre.

Mesure de la perméabilité d'un bouchon



4 méthodes principales :

- Coulométrique / Mocon
- Optique ou luminescente / PreSens
- Colorimétrique
- Manométrique (exemple de DIAM)



Mesure de la perméabilité d'un bouchon



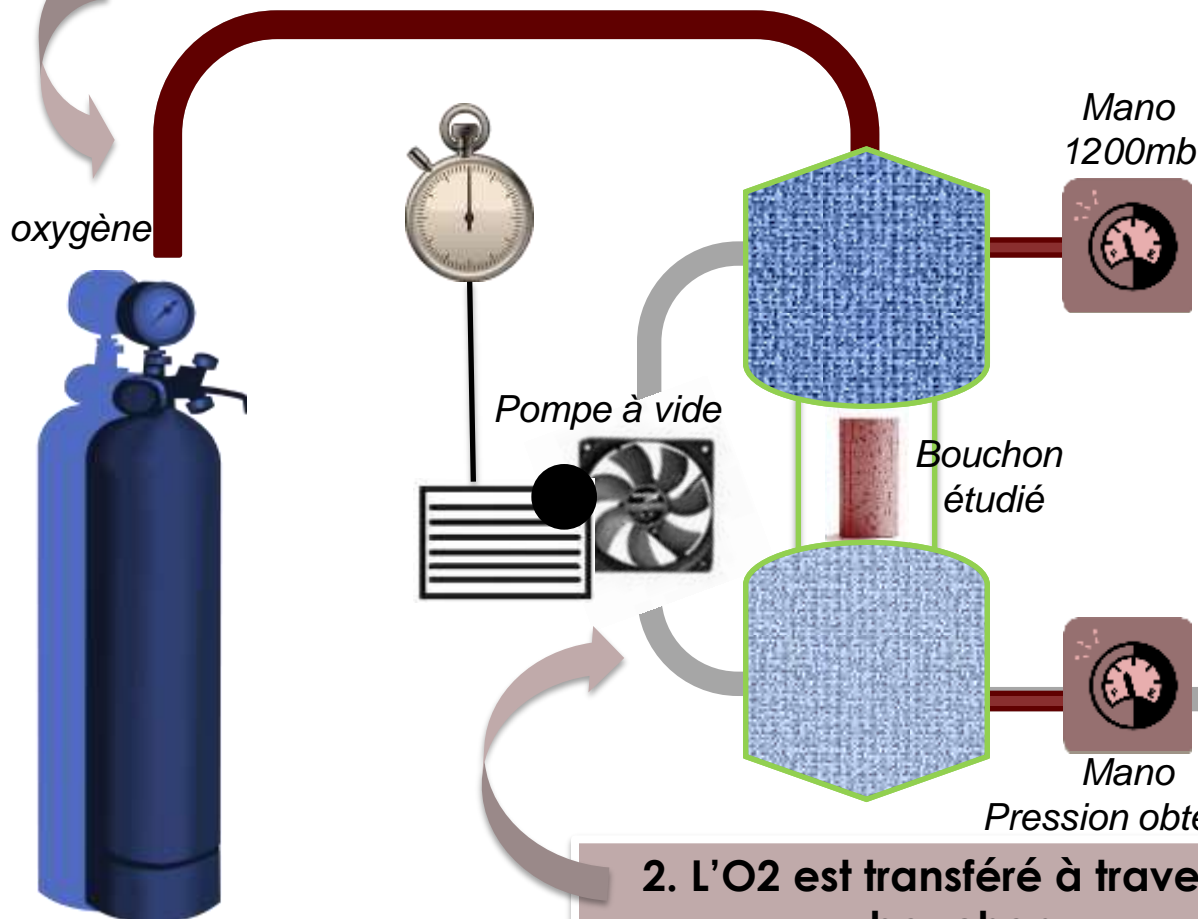
Perméamètre Développé et breveté par Diam Bouchage

- 14 ans de recherche.
- Résultats en quelques heures.
- Facilité de mise en œuvre
- Application pour un control qualité en production

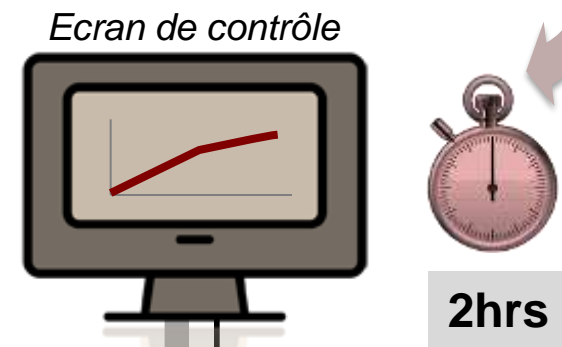
Fonctionnement du Perméamètre



1. On fait le vide puis on injecte de l'oxygène



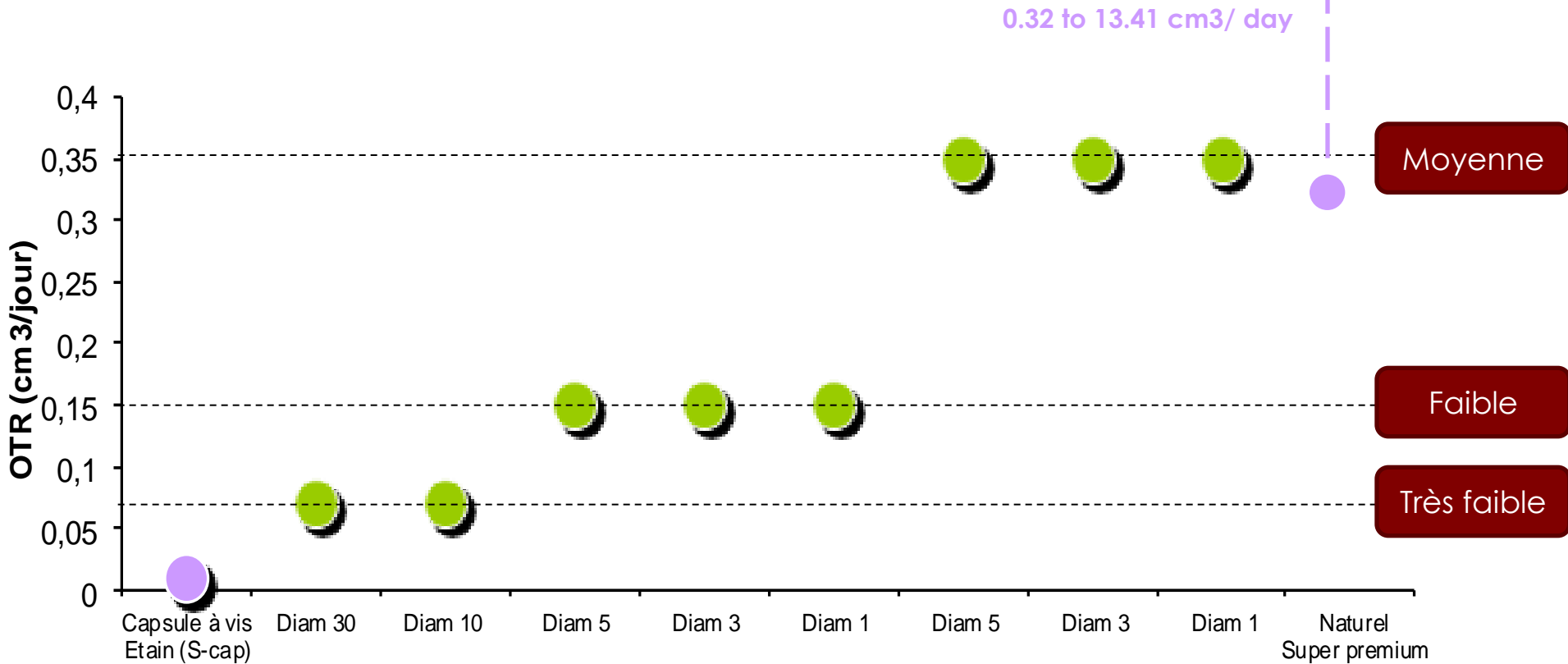
3. On mesure la perméabilité en cm^3/jour .



2. L'O₂ est transféré à travers le bouchon

2hrs

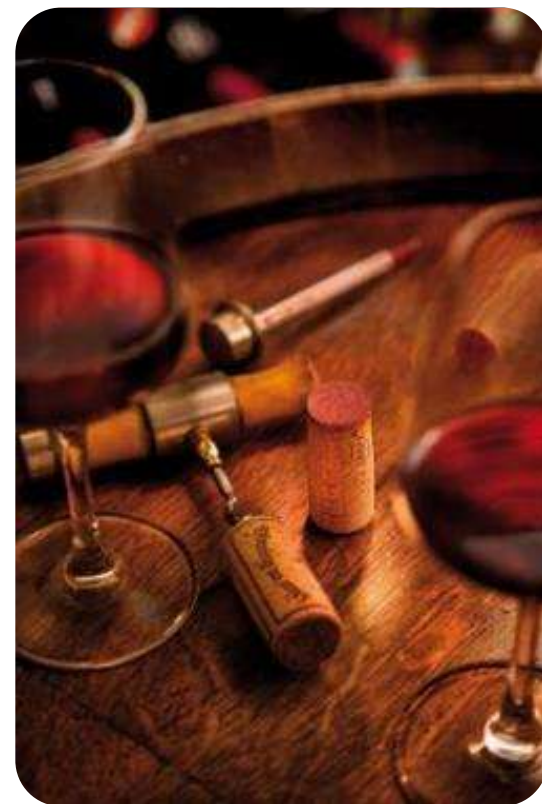
Résultats du Permeamètre



Correspondance avec la méthode Mocon :

P0.07 = 0.0004cm³/J, P0.15 = 0.0008cm³/J et P0.35 = 0.0019cm³/J

Différents niveaux de Perméabilité



Adaptés aux différents besoins en oxygène de votre vin