

# Znovuobjevený korek



[www.janosa.cz](http://www.janosa.cz) · [www.diam-cork.com](http://www.diam-cork.com)

**DIAM** je první zátka na světě, u které je absolutní záruka, že nezpůsobí zápach vína po korku, ani jinou sensorickou vadu vína.

**Zátka DIAM** je vyrobena ze směsi korového mikrogranulátu a miniaturních plastových bublinek, které obsahují vzduch (tzv. „mikrosféry“). Tato konstrukce zátky zajišťuje stálou a zcela unikátní pružnost, navíc prakticky neomezenou v čase. Mikrogranulát je navíc 100% zbaven všech škodlivých substancí a to metodou podobnou výrobě bezkofeinové kávy, extrakcí těchto látek z granulátu za nízké teploty a velmi vysokého tlaku.

Na rozdíl od např. syntetických zátek, jejichž těsnící schopnosti a tím pádem propustnost síry a kyslíku se časem dramaticky mění (po 1-2 letech jsou již velmi nízké), **zátky DIAM** vykazují stejnou propustnost po celou dobu jejich použití, bez výkyvů či prudkého nárustu propustnosti a to i za běžných skladovacích podmínek, což je známá a největší bolest všech syntetických zátek bez rozdílu.

**Propustnost lze u zátek DIAM volit předem použitím vhodné třídy DIAM zátky. Takto lze se zárukou zvolit předem způsob vývoje vína uzavřeného DIAM zátkami a jeho dobu skladovatelnosti.**

Existují 4 třídy propustnosti **DIAM zátek** ze kterých můžete volit nejvhodnější zátka pro Vaše vína. Jejich charakteristiky jsou následující:

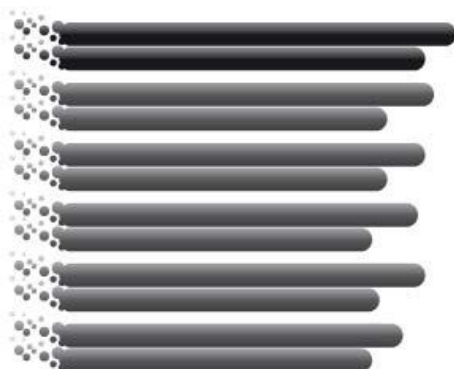
**Třída „DIAM 1“** je vhodná pro vína s plánovanou dobou spotřeby do 2 let, propustnost této zátky je 0,048 g/cm<sup>3</sup> vzduchu / den

**Třída „DIAM 3“** je vhodná pro vína s plánovanou dobou spotřeby do 3-4 let, propustnost této zátky je 0,024 g/cm<sup>3</sup> vzduchu / den

**Třída DIAM 5“** je vhodná pro vína s plánovanou dobou spotřeby do 5-6 let, propustnost této zátky je 0,0024 g/cm<sup>3</sup> vzduchu / den

**Třída „DIAM 10“** je vhodná pro vína s plánovanou dobou spotřeby nad 6 let neomezeně, propustnost této zátky je 0,0012 g/cm<sup>3</sup> vzduchu / den

**Volná SO<sup>2</sup> v lahvích v průběhu 12 a 18 měsíců**



**DIAM**

počáteční hodnota: 70, 12 měs.: 34, 18 měs.: 30

**1+1 dvojploška**

počáteční hodnota: 70, 12 měs.: 31, 18 měs.: 25

**Nomacork**

počáteční hodnota: 70, 12 měs.: 30, 18 měs.: 25

**Vision**

počáteční hodnota: 70, 12 měs.: 29, 18 měs.: 23

**Vinotop**

počáteční hodnota: 70, 12 měs.: 30, 18 měs.: 24

**Supreme Corq**

počáteční hodnota: 70, 12 měs.: 27, 18 měs.: 23

*Informativní porovnání úbytku volné síry po 12 a 18 měsících od plnění u různých druhů uzávěrů, od šroubových uzávěrů přes skleněný uzávěr až po různé druhy syntetických zátek. Měření bylo provedeno renomovanou německou vinařskou laboratoří.*

**Zátka DIAM** jsou pro rakouský a maďarský trh zpracovávány v České Republice firmou **Cork Janosa s.r.o.**



## Zaručené odstranění korkové pachuti ze zátky

a jiných  
smyslových odchylek

## Kontrolovaná propustnost zátky

upravené podle  
typu vína

## Stejnorodost jednotlivých výrobních šarží

Absolutně stejná  
zátka ve všech  
jednotlivých láhvích.



## Využití nezaměnitelných vlastností korku

Korek se u většiny  
spotřebitelů historicky  
těší velké oblibě.

## Ekologicky přívětivá výroba

šetrná po všech  
stránkách k  
životnímu prostředí

## Uchování svěžího aroma vína





## Revoluční technologie

DIAMANT<sup>®</sup>  
technology

7 let výzkumu ve spolupráci se společností CEA bylo zapotřebí k tomu, aby bylo zpracování korku vylepšeno použitím superkritického CO<sub>2</sub> a mohl se tak zrodit DIAMANT<sup>®</sup>, jedinečný a doposud jediný známý postup pro odstranění dosud známých pachutí z korku.

### Zaručené odstranění možnosti pachuti pocházející ze zátky.

Díky tomuto jedinečnému a výjimečnému postupu pro odstranění pachuti z korku pomocí CO<sub>2</sub> jsou zátky Diam<sup>®</sup> zbaveny TCA (molekuly zodpovědné za pachutí korku) a mnohých dalších molekul, které jsou příčinou dalších smyslových odchylek. Velmi přísné kontroly prováděné ve všech fázích výroby zajišťují to, že zátky Diam<sup>®</sup> dnes patří k jediným, u kterých je kompletně zaručeno, že neobsahují vyluhovatelnou kyselinu TCA.

*(Vyluhovatelná kyselina TCA ≤ mezní kvantifikace 0,5 ng/l)*

### Odstupňovaná a kontrolovaná propustnost zátek.

Každé víno má velmi specifické potřeby v oblasti propustnosti zátky a právě producent má možnost o potřebách svých vín rozhodovat. Řada zátek Diam<sup>®</sup> je rozdělena do různých úrovní propustností tak, aby se co nejlépe přizpůsobila každému vínu a každé požadované délce uchování vína.

### Stejnorodost jednotlivých výrobních šarží.

Výrobní postup Diam<sup>®</sup> zajišťuje naprosto stejnorodé technické parametry u jednotlivých zátek, umožňující bezproblémové použití na plnicí lince, nepřítomnost prachových a poletujících částic, ale také zabraňuje netěsnosti zátek, prosakování a kapilárnímu vztlínání. Tato homogenita se odráží ve vývoji lahvového vína: ve srovnání s jinými uzávěry po 5 letech utěsnění je řada Diam<sup>®</sup> právě tou, která přináší velkou vývojovou stejnorodost jednotlivých vín *(studie AVVRI 2002)*.





## Zátka Diam® si váží práce vinaře

- Díky odstranění pachuti po korku mají zátky Diam® značnou senzorickou neutralitu, a tak uchovávají veškerý ovocný ráz vín.
- Různé úrovně propustnosti nabízejí možnost řídit výměnu plynů v láhvi a vybrat si takovou zátku, která bude pro dané víno a danou délku uchování nejvhodnější.
- Perfektní stejnorodost jednotlivých výrobních šarží zátek zaručuje bezproblémové použití na plnicí lince a stejný, předvídatelný vývoj vín v láhvích z jednoho plnění.

## Zátka Diam® respektuje očekávání spotřebitele

- Konec syndromu „korkové pachuti zátky“, který škodí pověsti vína a jeho producenta.
- Pro spotřebitele je použití korku bezesporu bráno jako důkaz kvality. Zátka Diam® je vyrobena z korku a je také tak vnímána spotřebiteli. (IPSOS 2009)
- Zátka Diam® zachovává aroma vína a nabízí tak spotřebitelům záruku, že si budou moci víno vychutnat tak, jak bylo původně připraveno, a to s každou láhví a každým přibývajícím rokem stejně.

## Diam® si váží toho, co mu příroda poskytla.

- Surovinou pro zátky Diam® je kůra korkového dubu, což je obnovitelný a odolný materiál. V případě úpravy s použitím superkritického CO<sub>2</sub> se jedná o naprosto ekologicky čistou technologii.
- CO<sub>2</sub> je používán v uzavřeném cyklu (opětovné využití CO<sub>2</sub> po vyčištění). Díky jeho bakteriostatickým a fungicidním vlastnostem není nutné chemické vyluhování s použitím peroxidu.
- Diam® je první zátkou, kdy jsou podniknuta opatření týkající se množství uhlíku s cílem měřit a snižovat emise skleníkových plynů. V letech 2006 a 2008 se množství uhlíku u zátek Diam® snížilo o 12%.