

VERSCHLÜSSE FÜR FLASCHEN BIS 480 LITER

Naturkorken

Der stilsichere Verschluss für Qualitäts- und Lagerweine. In allen Dimensionen ständig verfügbar.

Alle Naturkorken werden in der Schweiz analysiert. Dabei werden chemische wie auch physikalische Eigenschaften nach einem Pflichtenheft kontrolliert und dokumentiert. Jede Bestellung wird in der Schweiz individuell bedruckt, endveredelt und nach Kundenwunsch verpackt.

Diam

Geschmacklich garantiert, neutraler Mikroagglorkorken mit extrem hoher Elastizität. Das aufwendig produzierte Korkgranulat wird durch eine patentierte Waschung mit superkritischem CO₂ so aufbereitet, dass keine Fremdstoffe mehr vorhanden sind. Dabei wird das CO₂ in einem geschlossenen System aufbereitet und recycelt. Das so gewonnene Korkgranulat wird mit Polyurethan und Mikrosphären zu einem höchst elastischen Korken polymerisiert. So ist es garantiert, dass keine Leimtöne in den Wein gelangen und die Sauerstoffdurchlässigkeit minim ist.

Diam Standard Nr. 5: Für Weine bis 10 Jahre Lagerzeit.

Dimensionen: 44x24, 44x25, 44x26, 47x24, 48x29, 48x30, 48x31

Diam Tradition: Diam Nr. 5 mit korkähnlichem Aufdruck.

Dimensionen: 44x24, 44x25, 47x24, 49x24

Diam Mytik: Diam für Champagner.

Drehverschlüsse

Die perfekte Ergänzung zum Naturkorken.

Die Marken **Stelvin**, **Astro** und **Mala** sind ständig verfügbar. Die Dichtungen können je nach Anforderung gewählt werden.

Folgende Dimensionen sind verfügbar: 28x21, 28x44, 28x60, 30x60.

Die edle Variante **Stelvin Lux+** mit einem vorgefertigten Innengewinde erfüllt höchste Ansprüche.

Kronendeckel

Für Champagnervergärungen üblich, mit oder ohne integriertem Bidule.

Thermokapseln Complexkapseln Zinn- und Alukapseln

Für den edlen Abschluss einer Bandmündung und zur Gewährleistung der Erstöffnungsgarantie unentbehrlich. Die Alternative zu Kapseln ist Wachs (Cireelastique), den es in vielen verschiedenen Farben gibt.

Für weitere Fragen

Michael Hänzi, 079 371 09 27, oenoservice.ch



Chaillot Bouchons SA, Z.I. Au Glapin 10, CH 1162 St-Prex
Tel. 021 823 20 00, Fax. 021 823 20 01, info@chaillot.ch