

# KOUZLO NOVÉ FRANCOUZSKÉ ZÁTKY



inzerce

/pro tichá i šumivá vína všech kategorií/

**Francouzská firma DIAM BOUCHAGÉ, která je součástí významné skupiny OENEO GROUP, vyvinula a s velkým úspěchem vyrábí a prodává zátky, které na světě nemají obdoby.**

Díky zcela jedinečné, patentované technologii, kdy je korkový granulát pomocí superkritického kyslíčného zbraven nejen sloučením obávaného TCA (2-4-6 Trichloranisol), který způsobuje známý zápach vína po korku, ale i dalších 17 sloučenin, které mohou způsobit více či méně citelné sensorické vady vína. Metoda je to velmi technologicky a finančně náročná, mimochodem velmi podobná způsobu, kterým se z kávy extrahuje kofein a vyrábí se bezkofeinová káva, ale výsledky stojí za to. DIAM garantuje nulový obsah TCA ve všech



prodáváných zátkách a za svou garanci bezpodmínečně stojí. V případě pochybnosti je mimořádně vybavená francouzská laboratoř dokonce schopna zjistit, pokud se sensorická vada ve víně objeví, zda pochází z vína, okolního prostředí (sklepa, ve kterém je víno uskladněno) a nebo korku. Nutno zmínit, že přítomnost sloučenin způsobujících sensorické vady vína se u samotného materiálu, ze kterého jsou vyro-

beny zátky DIAM, nikdy nepotvrdila a firma tento závazek bere nesmírně vážně.

Zátky DIAM také disponují zcela mimořádnou pružností (elasticitou) a schopností tzv. znovunabytí tvaru, což velmi zvyšuje hodnotu zátek DIAM při uchovávání vín. Mimořádné elasticity je docíleno díky složce, která je nazývána „Mikrosféra“. Jedná se zjednodušeně řečeno o mikroskopické bublinky ze speciálně pro tento účel vyvinuté umělé hmoty, přimíchané do směsi korkového granulátu a pojiva, které jsou okem vinaře či zákazníka zcela neviditelné, ale zátkám přesto propůjčují zcela mimořádnou a trvalou pružnost a lehkost. Zátka DIAM je tak na váhu lehká, než její kolegyně z jednoho kusu přírodního korku, a to také hodně vypovídá o její kvalitě.

Díky lehkosti a elasticitě zátek DIAM také v praxi neexistuje problém s vytažením zátek DIAM z lahví, který se často vyskytuje například u zátek syntetických a důvěrně je známe i u některých dalších technických zátek.

Další zcela mimořádnou vlastností zátek DIAM je jejich rozdělení do celkem 4 tříd, které jsou určeny pro různé doby skladování vín – vinař si tak může vybrat, která ze zátek DIAM je vhodná právě pro jeho víno co se týče délky skladování, a nebo také čistě marketingového záměru. Protože každá ze čtyř tříd zátek DIAM je opatřena odlišnou „cenovkou“, může chytrý vinař snadno ušetřit desetitisíce korun právě pouze volbou vhodné třídy DIAM zátky. U každé ze čtyř tříd DIAM je totiž uvedena garantovaná propustnost zátky co se týče síry a kyslíku, a tak je poměrně snadné vybrat pro konkrétní víno či marketingový záměr zátku správné DIAM třídy a ušetřit. Na druhé straně použitím DIAM zátky vyšší třídy lze pak docílit posunutí stárnutí u některých vín, kde je tento jev nežádoucí (ryzlinky).

O kvalitě zátek DIAM svědčí také skutečnost, že přední světový výrobce šumivých



vín, firma MÔET, se po dlouhých testech rozhodla zátky DIAM MYTIK (verze pro šumivá vína) začít používat pro svou nejpřetížnější řadu šumivých vín.

Více na o této události na <http://www.thedrinksbusiness.com/2012/02/moet-vintage-to-get-disgorgement-date/>

Příjemný je také estetický dojem zátek DIAM, které jsou opatřeny tzv. „podtiskem“, francouzsky nazývaným „tradition“, který zátkám dává unikátní přírodní výraz a nezapomenutelný pocit výjimečnosti vždy, když je tato zátka vytažena z láhve vína. Přesto, že se vlastně jedná o tzv. technické zátky, díky podtisku „tradition“ je jejich dojem neuvěřitelně přírodní.

Poslední dobrou zprávou pro české vinaře je skutečnost, že zátky DIAM jsou pro francouzskou DIAM BOUCHAGÉ a její rakouské a maďarské zákazníky zpracovávány v České republice, a proto jsou nyní dostupné i českým a slovenským vinařům. To vše ve velmi přijatelných dodacích lhůtách, cenách a prakticky jakémkoliv množství.



VÍCE INFORMACÍ O ZÁTKÁCH DIAM,

VZORKY K ODKOUŠENÍ, OBJEDNÁVKY A DALŠÍ INFORMACE ZÍSKÁTE NA ADRESE:

**CORK JANOSA s.r.o., [www.janosa.cz](http://www.janosa.cz), [janosa@janosa.cz](mailto:janosa@janosa.cz), tel: 577-158020**

**CORK JANOSA s.r.o.** Chmelník 1131, 763 02 Zlín 4 - Malenovice, CZECH REPUBLIC

držitel certifikátů ISO 9001:2001 a HACCP



vinař & víno