



*L'innovation et la recherche de la qualité sont les deux principes qui ont toujours caractérisé notre travail. Grâce à une activité de recherche constante, nous avons développé un nouveau bouchon qui résume ces deux caractéristiques.*

*Nous avons le plaisir de vous présenter le bouchon FineCork® HD (Haute Densité), «l'évolution naturelle» du bouchon FineCork®. Un bouchon technique, fabriqué avec des matières premières sélectionnées et à l'aide de technologies d'avant-garde.*



**FINECORK® HD**  
**HAUTE QUALITÉ**  
**DANS UN BOUCHON**  
**DE HAUTE DENSITÉ**

# FINE CORK HD

## QU'EST-CE QUE FINECORK® HD?

**FineCork® HD (Haute Densité) est un bouchon innovant spécialement conçu pour la conservation des vins tranquilles qui ont un période de vieillissement moyen-long**, fabriqué par moulage individuel en liège aggloméré soigneusement sélectionné ayant un diamètre de 0,5 à 1 mm. Outre à ne pas être affecté par le «goût de bouchon» grâce au traitement spécial en «courant de vapeur» breveté par notre laboratoire (Traitement Genesis®), FineCork® HD permet, grâce au mélange spécial du micro-aggloméré à haute densité et de microsphères expansibles, **excellente étanchéité, machinabilité extraordinaire et haute élasticité.**

## UNE ÉVOLUTION NATURELLE

Pour être à jour avec notre temps et avec la constante évolution du marché du bouchon en liège, qui a vu une consolidation progressive de l'utilisation du bouchon technique, nous avons élargi la gamme d'options disponibles pour nos clients **en décidant de fabriquer un bouchon fiable, durable et sans TCA pour les produits Premium**, avec des performances élevées qui pourraient refléter la haute gamme de vins pour lesquels il a été spécialement développé. **Le FineCork® original n'a pas été dénaturé, mais plutôt amélioré et exalté dans ses meilleures caractéristiques.**

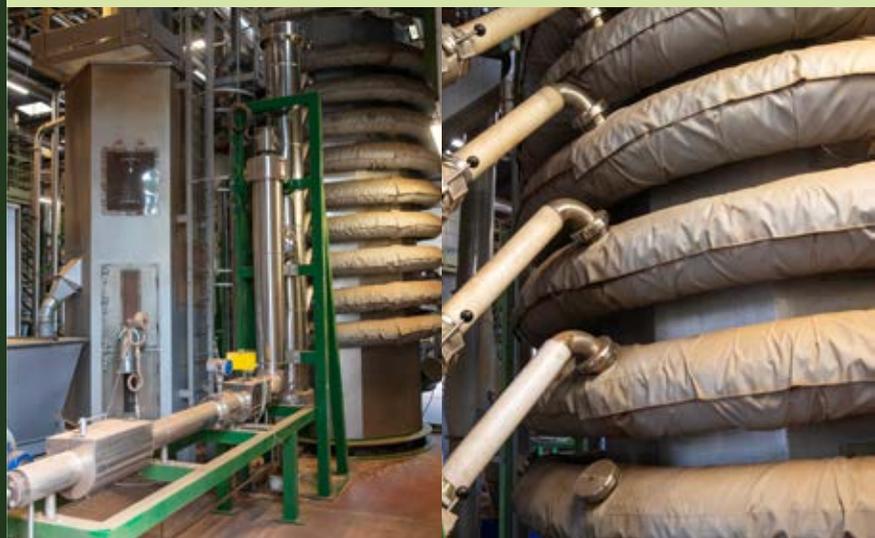
## “GENESIS”, TRAITEMENT EN COURANT DE VAPEUR

Une autre caractéristique du bouchon **FineCork HD** est qu'il s'agit d'un bouchon sans TCA, exempt des substances qui provoquent le «goût de bouchon». Ce résultat a été possible grâce au **“Traitement Genesis®”**, la méthode innovante développée par notre entreprise et à l'utilisation d'une matière première ultra-contrôlée, obtenue à partir des déchets de liège provenant de nos bouchons naturels caractérisés par des propriétés organoleptiques supérieures.

Le traitement «Genesis®» est un procédé qui opère sur des paramètres physico-chimiques destinés à dynamiser les composés volatils, pour permettre leur volatilisation et leur élimination jusqu'au cœur du liège, sans altérer ses caractéristiques structurelles et sans résidus de substances chimiques.

**Le processus de fabrication est basé sur l'action de la vapeur** activée et modulée dans des cycles de pression et de dépression et à des températures appropriées. Les granulés de liège, à soumettre aux jets de vapeur, passent dans des serpentines spéciales, **sans que cela n'altère les caractéristiques mécaniques et physico-chimiques du liège.**

Des recherches et des essais de laboratoire ont montré que dans les bouchons FineCork HD, suite au traitement, on observe une réduction de la teneur en TCA de plus de 90%, obtenant un produit avec une valeur maximale mesurable de 0,3 ng/l: **le goût de bouchon est réduit à des niveaux insignifiants.**





## COMPARAISON ENTRE FINECORK® HD E FINECORK®



### AGGLOMÉRATION

Moulage individuel <=> Moulage individuel

### GRANULOMÉTRIE

0,5-1 mm <=> 0,5-1 mm

### TEST ORGANOLEPTIQUE

Absence d'odeurs anormales <=> Absence d'odeurs anormales

### NIVEAU DE TCA

≤ 0,3 ng/l <=> ≤ 0,3 ng/l

### DENSITÉ

275 +/- 30 Kg/m<sup>3</sup> <=> 310 +/- 20 Kg/m<sup>3</sup>

### TAUX DE TRANSMISSION D'OXYGÈNE (TTO)

< 0,5 mg/an <=> < 0,3 mg/an

Le grand avantage que les bouchons techniques offrent est la possibilité de décider même avant la phase de production et de réalisation quelles sont les caractéristiques définitives que doit avoir le produit fini. Pour cela il est nécessaire de disposer d'une structure de production développée, tant au niveau des installations et des machines que du savoir-faire et de l'expérience des employés impliqués dans le processus de production, dès la sélection du granulé jusqu'aux contrôles et essais de laboratoire.

## POURQUOI CHOISIR FINECORK® HD?

FineCork® HD est le meilleur choix car

- **il permet au vin de vieillir plus longtemps en bouteille**, avec un bouchon qui garantit une conservation plus longue;
- **il garantit toujours d'excellentes performances** en termes d'étanchéité, une bonne machinabilité et une remarquable facilité d'extraction;
- **toute contamination sensorielle du vin est évitée** grâce au double traitement du micro-granulé, qui laisse inchangée la structure cellulaire du liège, préservant sa mémoire élastique.



## LE RÉSULTAT D'UNE ÉTUDE CONTINUE

Pour définir la densité et la taille correctes du micro-aggloméré, **des analyses et d'essais ont été effectués au fil des ans**, en développant plusieurs prototypes vérifiés à niveau instrumental par notre laboratoire interne et confirmés par des analyses régulières effectuées dans des laboratoires externes. **Il a également été fondamental collaboration essentielle avec certains de nos clients réguliers**, qui se sont rendus disponibles en nous offrant certains lots de leurs vins pour réaliser des tests d'embouteillage dans lesquels les performances du FineCork® HD ont été comparées à celles du FineCork® traditionnel.

## QUI SOMMES-NOUS

La société Molinas est une entreprise spécialisée dans la culture, la récolte et la transformation du liège. Une entreprise familiale sarde, qui depuis 100 ans est le porte-drapeau du savoir-faire italien le plus vrai et le plus profond, celui qui part du soin de la matière première, en passant par sa transformation, jusqu'à la création du produit fini. Une entreprise internationale, enracinée dans son territoire, avec une vision moderne et la mission de donner vie à une économie circulaire qui se soutient et se nourrit, où la solidarité et la responsabilité sociale sont les piliers qui ont toujours guidé la main de ceux qui la dirigent.

Vous souhaitez plus d'informations  
ou vous êtes intéressé  
par nos produits ?

Visitez notre site web

[www.molinas.it](http://www.molinas.it)

Et envoyez votre courriel à:

[info@molinas.it](mailto:info@molinas.it)



Sugherificio Molinas SPA  
Località Ignazioni, 07023  
Calangianus (SS),  
Sardegna - Italia



[#sugherificiomolinas](https://www.instagram.com/sugherificiomolinas)