



Des produits de haute qualité, des solutions adaptées à des besoins spécifiques et un investissement continu dans la recherche: tels sont les objectifs que nous poursuivons chaque jour dans notre travail.

Aujourd'hui, nous vous présentons avec fierté ce document qui atteste de notre engagement constant à investir dans des activités de contrôle, de recherche et de développement: nous vous présentons FineCork®, un bouchon innovant fabriqué avec les meilleurs produits et technologies.



FINECORK®
**LE BOUCHON DURABLE,
INNOVANT ET
SANS TCA**

FINE
CORK

QU'EST-CE QUE FINECORK?



FineCork® est un bouchon technologique de nouvelle génération composé de micro-granulés de liège, obtenu par moulage individuel après ajout de microsphères expansibles. La taille du micro-granulé est de 0,5 à 1 mm. Pour libérer le liège des substances à l'origine du "goût de moisi" appelé communément "goût de bouchon", le liège est traité par un "courant de vapeur" grâce au procédé breveté "Genesis®".

Mélange parfait de tradition, de technologie de pointe et de ressources naturelles de qualité, FineCork® fait partie de notre offre de bouchons innovants, à côté d'autres produits tels que EasyCork®, SmartCork®, Veloce®, TradiPlus et MicroCork.

POURQUOI CHOISIR FINECORK?

Par rapport aux autres bouchons, FineCork® possède de nombreux atouts qui en font un bouchon parfait pour tout type de vin.

- 1. Dans chaque phase d'utilisation, FineCork® est capable de fournir des performances maximales**, en évitant de libérer de la poussière et des fragments pendant la phase d'embouteillage, en assurant un bouchage parfait et en favorisant un débouchage optimal.
- 2. Lors de son séjour en bouteille, FineCork® permet une micro-oxygénation contrôlée et régulière du vin**, évite les couleuses, les remontées par capillarité et préserve des arômes déviants. Ces propriétés en font un bouchon idéal pour la conservation des caractéristiques aromatiques des vins embouteillés.
- 3. Contrairement à d'autres bouchons plus économiques, il est fabriqué grâce à un système d'agglomération par moulage individuel. FineCork® offre ainsi une grande régularité en termes de poids spécifique et de densité.** Ses microsphères garantissent un retour élastique de plus de 99%, après seulement une minute de bouchage et de débouchage.



"GENESIS" LE TRAITEMENT PAR COURANT DE VAPEUR

L'autre caractéristique de **FineCork®** est qu'il s'agit **d'un liège sans TCA**, exempt des substances qui provoquent ce que l'on nomme le «goût du bouchon». Ce résultat est possible grâce au **"traitement Genesis®"**, une méthode innovante développée par notre société. Cette technique vient en complément pour traiter une matière première déjà ultra contrôlée. Les micro-granulés sont en effet issus uniquement des reliquats de liège provenant de nos bouchons naturels haut de gamme.

Le traitement Genesis® est un procédé qui agit sur des paramètres physico-chimiques visant à extraire les composés volatils, en provoquant leur volatilisation puis leur élimination jusqu'au cœur du liège, sans altérer ses caractéristiques structurales et sans résidus de substances chimiques.

Ce procédé de traitement est basé sur l'action d'une vapeur appliquée au travers de cycles de pression/dépression, à des températures appropriées. Cette technique est applicable sur les bouchons naturels dans lesquels l'extraction des composés volatils est recherchée, agissant comme une "distillation douce" de ces composés, qui sont ainsi éliminés. Tout cela **sans altérer les caractéristiques mécaniques et physico-chimiques du liège**. Dans le cas spécifique des bouchons FineCork®, c'est les micro-granulés de liège qui sont soumis à des jets de vapeur successifs lorsqu'on les fait circuler dans des serpentins spéciaux.

La recherche et les tests de laboratoire ont démontré que dans les bouchons FineCork®, à l'issue du traitement, on obtient une réduction de la teneur en TCA de plus de 90%, réduisant le TCA relargable à moins de 0,5 ng/l, **protégeant ainsi les vins des déviations indésirables**.



QUALITÉ CERTIFIÉE



Pour offrir aux utilisateurs finaux une valeur ajoutée supplémentaire, la qualité et les performances du bouchon FineCork® ont été certifiées par des analyses et des certificats délivrés périodiquement par les principaux laboratoires internationaux indépendants. Grâce à ceux-ci, il a été démontré que **FineCork® respecte les normes internationales les plus strictes en matière de sécurité sanitaire**: un résultat obtenu en combinant l'utilisation de matériaux et de technologies innovantes.

Parmi les validations reçues, citons l'étude, totalement autonome et indépendante, réalisée par le **Comité Champagne (CIVC)**. Cette étude comparative, commencée en 2012 et publiée dans le numéro de février 2016 du "Vigneron Champenois", a **comparé 12 bouchons en micro-aggloméré**, sans rondelle, de 8 entreprises parmi les principaux producteurs de bouchons européens. Les bouchons analysés n'étaient pas marqués et donc totalement anonymes pour garantir le maximum d'impartialité de l'étude.

L'objectif était de mesurer leurs performances d'un point de vue physico-mécanique, les risques d'anomalies sensorielles et leur aptitude au contact alimentaire. **Les résultats ont confirmé que FineCork® est fiable d'un point de vue mécanique et sur le plan sanitaire**, offrant une sécurité maximale pour protéger les vins effervescents, sans altérations organoleptiques d'aucune sorte.



FAIBLE EMPREINTE CARBONE

Respectant l'une de nos valeurs fondamentales, à savoir l'engagement constant dans la recherche de voies et de solutions durables, **FineCork® a une faible empreinte carbone**: une caractéristique exceptionnellement rare dans le monde industriel moderne. La quasi-**totalité de l'énergie utilisée pour sa production provient de sources renouvelables**, en particulier la biomasse obtenue à partir des copeaux de bois produits comme déchets des travaux d'entretien et de reconstitution des forêts. Cela minimise l'utilisation de combustibles fossiles et les émissions de gaz à effet de serre, notamment le CO₂.

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

Et envoyez votre courriel à:
info@molinas.it



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



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