



Pour fabriquer les meilleurs bouchons en liège naturel, la technologie a toujours été fondamentale pour Molinas, ainsi que la contribution humaine y la sélection de la meilleure matière première.

Nous sommes orgueilleux de présenter la nouvelle frontière de la recherche appliquée au liège: Selezione VIP®, un bouchon en liège obtenu grâce à une combinaison de techniques d'analyses sensorielles et instrumentales, qui garantit la neutralité sensorielle et une quantification exacte de TCA pour chaque bouchon en liège.



SELEZIONE VIP®
**LA NOUVELLE FRONTIÈRE
DU BOUCHON NATUREL
D'UNE SEULE PIÈCE**

QU'EST-CE QUE C'EST LA SELEZIONE VIP®?



Il s'agit d'un processus de sélection sensorielle de la matière première et des bouchons semi-finis et de sélection instrumentale des bouchons finis. L'analyse instrumentale par **spéctrométrie de masse basée sur le temps de vol (TOF)** est un procédé analytique extrêmement rapide et précis, visant à détecter les chloroanisoles et les chlorophénols dans le liège.

PRE-SÉLECTION DES PLANCHES EN LIÈGE

La première étape de la sélection se base sur un contrôle visuel et sensoriel minutieux de la matière première effectué par nos ouvriers spécialisés, dans le but d'éliminer tous les défauts détectables dans l'écorce du liège brut. Dans cette étape, l'expérience et la sensibilité de nos ouvriers sont essentiels afin de réduire les défauts sensoriels.



SNIFFING RAPIDE BOUCHON PAR BOUCHON

Suite à la présélection des planches, tous les bouchons semi-finis sont analysés par la technique du **"sniffing à chaud"** méthode d'analyse qui implique le conditionnement thermique des bouchons en liège pour libérer les composés volatils attribuables au TCA, l'odeur de moisissure et les goûts anormaux (off-flavours).



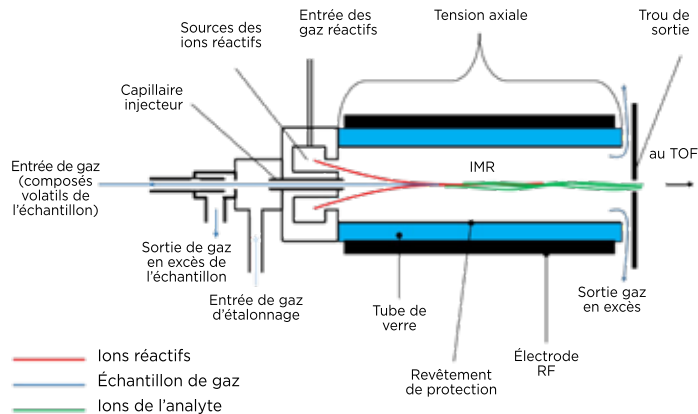
QUANTIFICATION INSTRUMENTALE DU TCA, BOUCHON PAR BOUCHON

Après la sélection sensorielle, les bouchons en liège sont évalués instrumentalement. L'analyse spectrométrique de masse est basée sur le temps de vol (Time of Flight). Les bouchons en liège sont préchauffés dans un four spécial avec des chambres individuelles (c'est ce qu'on appelle l'étape de **désorption thermique**) pour libérer les composés organiques volatils. Le préchauffage est effectué sous un flux laminaire pour éviter les contaminations croisées. Ce processus ne



FIABILITÉ ET PRÉCISION DANS CHAQUE ANALYSE

provoque aucune variation du diamètre et de la longueur, ni protubérances ou ovalisation, laissant intactes les caractéristiques physico-mécaniques du bouchon de liège. Dans la SELEZIONE VIP® les composés organiques volatils sont libérés par **ionisation douce**, ce qui permet une détection rapide et très précise en temps réel.



De cette façon, l'instrument analyse individuellement et quantifie dans chacun d'eux la présence de TCA, en rejetant les bouchons en liège qui dépassent le seuil maximal programmé. Le temps d'analyse est de **deux secondes seulement**. Les bouchons en liège sont divisés en différentes classes quantitatives selon la concentration de TCA, ce qui donne au client la possibilité de choisir entre différentes classes quantitatives en fonction de ses besoins.

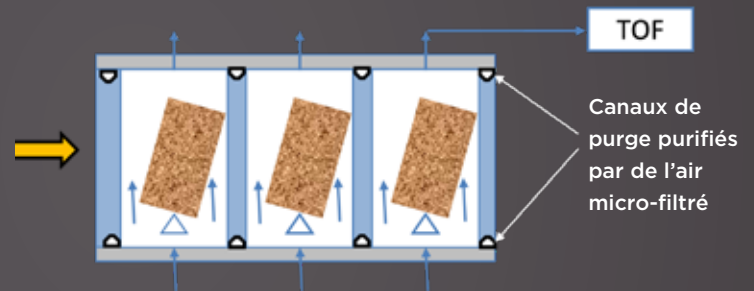
Valeur TCA

Selezione VIP® Premium	0 - 0,5 ng/l
Selezione VIP®	0 - 1,0 ng/l

POURQUOI CHOISIR LA SELEZIONE VIP®?

Le processus de sélection pour obtenir les bouchons VIP® est le mélange parfait entre l'utilisation des meilleures matières premières, la supervision des sens humains et l'application des technologies d'analyse d'instruments les plus efficaces et sûres. La combinaison de tous ces éléments permet d'obtenir des bouchons parfaits, capables de garantir l'intégrité du vin dans le temps.

La fiabilité de l'analyse instrumentale de Selezione VIP® est garantie par un contrôle continu appliqué automatiquement tout au long du processus analytique réalisé par l'instrument. La saisie de standards internes lors de l'analyse de chaque bouchon de liège, **pour un étalonnage constant de masse et de sensibilité du système d'analyse, est d'une importance fondamentale pour obtenir des bouchons de liège sans contaminations**. En outre, il existe des canaux de purge, purifiés avec de l'air micro-filtré, qui évitent la contamination croisée entre les différentes stations. Pour éviter toute erreur de quantification, en outre, dans le cas où l'instrument détecte un bouchon de liège avec une quantité excessive de TCA, le bouchon suivant n'est pas automatiquement classé, et peut donc être testé ultérieurement. Cela réduit le risque de faux positifs ou négatifs à zéro.



RECHERCHE CONTINUE POUR SATISFAIRE CHAQUE CLIENT

Selezione VIP® témoigne de l'engagement constant de Molinas dans la recherche et développement. L'amélioration continue de nos bouchons en liège, l'utilisation de matières premières sélectionnées, en même temps que notre engagement à fournir des solutions toujours valables et efficaces est un objectif essentiel pour notre entreprise. Nous investissons donc de plus en plus dans l'innovation technologique comme partie intégrante de notre système de production, sans renoncer à la contribution de dizaines d'opérateurs qualifiés qui, chaque jour, récoltent, sélectionnent et transforment une matière première naturelle et durable comme le liège.

NOTRE HISTOIRE

Molinas est une entreprise familiale sarde qui depuis 100 ans est le porte-parole du savoir-faire italien le plus vrai et le plus profond, du soin de la matière première, en passant par sa transformation, jusqu'à la création du produit fini. Une entreprise internationale, enracinée dans le territoire, avec une vision moderne et qui a pour mission de donner vie à une économie circulaire qui se soutient et s'alimente d'elle-même, 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)