



Le bouchonnier Molinas, une entreprise italienne leader dans l'industrie du liège, a créé une sélection de bouchons sensoriellement parfaits, fabriqués avec du liège 100% naturel.

Un produit qui allie technique, précision et talent, capable d'exprimer les deux valeurs fondamentales de l'entreprise: les ressources humaines et la technologie.



**BOUCHON MOLINAS
"SELEZIONE":
PARFAIT DANS
TOUS LES SENS**

QU'EST-CE QUE LA "SELEZIONE" MOLINAS?

"Selezione" Molinas est l'innovant **bouchon 100% naturel**, compact et sans TCA, sensoriellement parfait. Cette sélection - active depuis 2016 - ne comprend que des bouchons ayant passé les contrôles de qualité les plus stricts effectués par notre équipe de techniciens hautement qualifiés. Chaque bouchon est soigneusement testé pour garantir l'absence de contamination et chaque lot est accompagné d'un certificat d'authenticité et de garantie, qui certifie sa qualité. Une qualité qui permet au bouchonnier Molinas de s'assurer que, dans l'hypothèse lointaine où le bouchon présente une déviation sensorielle, la valeur de la bouteille sera remboursée.

UN BOUCHON COMPLÈTEMENT DIFFÉRENT



Chaque lot de bouchons "Selezione" Molinas, après son triage, est examiné par **un panel de techniciens spécialement formés pour reconnaître toute éventuelle déviation sensorielle** présente dans le bouchon.

L'avantage par rapport à l'utilisation d'un nez électronique nous est expliqué par M.me **Mariangela Ciaffia**, responsable du laboratoire du bouchonnier Molinas: "Le nez électronique est un excellent outil, mais il a certaines limites qu'il ne faut pas négliger. Une attention particulière doit être portée au calibrage de la machine, à répéter cycliquement. Ensuite, en plus du goût de liège, le bouchon peut présenter bien d'autres types de déviations: moisissure, vanille, toasté, torchon mouillé et bien d'autres. Le trieur électronique peut analyser le bouchon uniquement pour trouver au maximum 1 défaut par analyse. Grâce à l'analyse sensorielle réalisée par nos techniciens spécialisés, tout type de défaut sera détecté et éliminé, pas seulement l'odeur apportée par le fameux TCA."

QUI SONT LES "NEZ" DU BOUCHONNIER MOLINAS ET COMMENT ILS TRAVAILLENT

Les techniciens experts dans la détection des défauts du bouchon sont les "nez", des personnes sélectionnées pour leur forte capacité de reconnaissance et de mémoire olfactive qui ont reçu un **apprentissage d'au moins 240 heures chez notre laboratoire**. Elles sont accompagnées par le responsable de la sélection olfactive pour apprendre à distinguer ces déviations sensorielles qui indiquent une certaine contamination du liège. Lors de la formation, le responsable explique la déviation perçue sur le bouchon afin que l'opérateur puisse la reconnaître et la mémoriser; par la suite, l'opérateur identifiera les bouchons contaminés sous la supervision du responsable. L'important est de créer **un panel le plus homogène possible** afin de standardiser un travail qui dépend beaucoup de la sensibilité de chacun.





Le **TCA** (ou trichloroanisole) est certainement le défaut le plus connu, la molécule qui donne le bien connu «goût de bouchon» à un vin. Notre nez, cependant, est capable de reconnaître toutes les autres contaminations:

- Tétrachloroanisole (TeCA), pentachloroanisole (PCA) et tribromoanisole (TBA), qui provoquent l'odeur de moisissure;
- Méthylisobornéol (MIB), qui provoque l'odeur de terre moisie;
- Gaïacol, qui provoque une odeur phénolique et de fumé;
- Arôme fongique.

Pour reconnaître ces contaminations, les bouchons macèrent de 18 à 24 heures dans de l'eau de source non traitée et non filtrée pour permettre aux substances aromatiques présentes dans le liège de s'évaporer et ensuite analysées un par un. Pour effectuer au mieux ce travail, les opérateurs travaillent chaque jour en deux postes de 2 heures chacun, entrecoupés d'un moment où elles effectuent d'autres tâches. **Au total, environ 800.000 pièces sont testées chaque mois**, mais toutes ne sont pas des bouchons "Selezione" Molinas. Plus de la moitié de ces bouchons sont sniffés pour les lots "standards" en cours de création, afin d'améliorer leur qualité organoleptique et de maintenir les opérateurs formés et contrôlés en permanence.

Seulement environ 300.000 bouchons testés par mois deviennent "Selezione" Molinas. Ces bouchons sont produits sur demande, à partir de lots déjà validés et conformes aux normes de qualité de notre cahier des charges. Ces lots sont ensuite sélectionnés par les "nez" les plus experts, pour finalement devenir, au terme de ce long processus, des bouchons "Selezione" Molinas.



CONTRÔLE DE QUALITÉ CONTINU

Le travail des opérateurs est contrôlé en continu pour garantir le haut niveau de qualité de nos bouchons. Avant d'être définitivement ajoutés à l'effectif du panel de techniciens, les nez, après formation, doivent passer un test final dans lequel il leur est demandé d'identifier les déviations sensorielles dans un lot de 100 bouchons (neutres et avec défaut) préalablement analysés et numérotés. Seuls ceux qui ont mis en place le test savent quels échantillons présentent le défaut.

Pour réussir le test, **les opérateurs doivent identifier les bouchons défectueux sans marge d'erreur.** Ce test est répété tous les trois mois même une fois que l'on a été admis dans le panel mais en cas de résultat négatif, on devra refaire une phase de formation ainsi que le test final.

En outre, chaque jour, des **contrôles aléatoires** sont effectués sur le travail de chaque opérateur et si une valeur de défektivité supérieure à 1% est constatée dans les bouchons, le lot est à nouveau testé.

Enfin, **les conditions de santé physique des opérateurs ne doivent pas être négligées.** Des infections très fréquentes, comme le rhume, affectent négativement leur travail, les empêchant de distinguer correctement les déviations sensorielles présentes dans les bouchons. Pour cette raison, ils ne peuvent remplir ce rôle uniquement s'ils sont en parfaite santé.

LES RESSOURCES HUMAINES COMME VALEUR AJOUTÉE

C'est donc la valeur ajoutée de ces personnes, qui rend ces bouchons uniques en leur genre. Valeur que le bouchonnier Molinas reconnaît et cultive dans tous les domaines, et qu'il a su diriger dans la création d'un produit parfait, où le pourcentage d'erreur maximum autorisé est de un pour mille. Seules les nuances des sens, **la valeur des personnes et la comparaison des opinions pourraient conduire à la création d'un produit noble comme celui-ci.** Seuls les sens humains ont été capables de créer le bouchon parfait, car, au final, ce seront les sens humains qui dégusteront le vin et non pas un palais électronique.

NOTRE HISTOIRE

Le bouchonnier 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)