



# Activités principales

60 M de chiffres d'affaires réparties dans les secteurs œnologique, portuaire et touristique

## Œnologie



Sugherificio Molinas  
Mondial Capsule  
Filiale di Verona  
Filiale Tedesca  
Filiale Argentina  
Sugherificio Portital in Portogallo

## Ports



Marina di Porto Rotondo  
Porto Marana  
Portus Karalis (Cagliari)  
Cantieri Olbia costa smeralda  
Porto di Bosa  
Porto di Cala Bitta

## Tourisme



Hotel Petra Bianca  
Hotel Sporting  
Hotel Marana  
Residence Baia Santa Reparata  
Residence La Pineta



Groupe industriel familial depuis quatre générations



# Chiffres

**50.000**

M<sup>2</sup> D'INSTALLATIONS

**2 MNL**

DE BOUCHONS PAR  
JOUR

**300 Q**

DE LIÈGE TRAITÉ PAR  
JOUR

**100**

ANS D'EXPERIENCE

**15 MLN**

D'INVESTISSEMENTS  
EN 2022

**56 MLN**

DE CHIFFRES  
D'AFFAIRES EN 2022

**300**

OPERATEURS DANS  
LA BOUCHONNERIE  
(700 DANS LE  
GROUPE PENDANT LA  
PÉRIODE ESTIVALE)



# Nos subéraies

**8.000**

HECTARES DE SUBERAIES ENTRE  
SARDAIGNE ET MAREMME TOSCANE

**40**

DEMASCLEURS

Ecosystème qui permet  
de préserver des  
centaines d'espèces  
animales et  
végétales.



REGARDEZ LE VIDEO SUR  
LE DEMASCLAGE DU LIEGE

<https://www.youtube.com/watch?v=m4JGNmCPZpk>



# Investissements sur énergies renouvelables



INSTALLATIONS ENERGIES  
RENOUVELABLES POUR UN  
INVESTISSEMENT DI

**11 mln**



INSTALLATION DE  
PANNEAUX SOLAIRES



**3,7 MW**

D'ENERGIE A PLEIN REGIME  
(2,2 AVEC MOLINAS E 1,5  
AVEC MONDIAL)



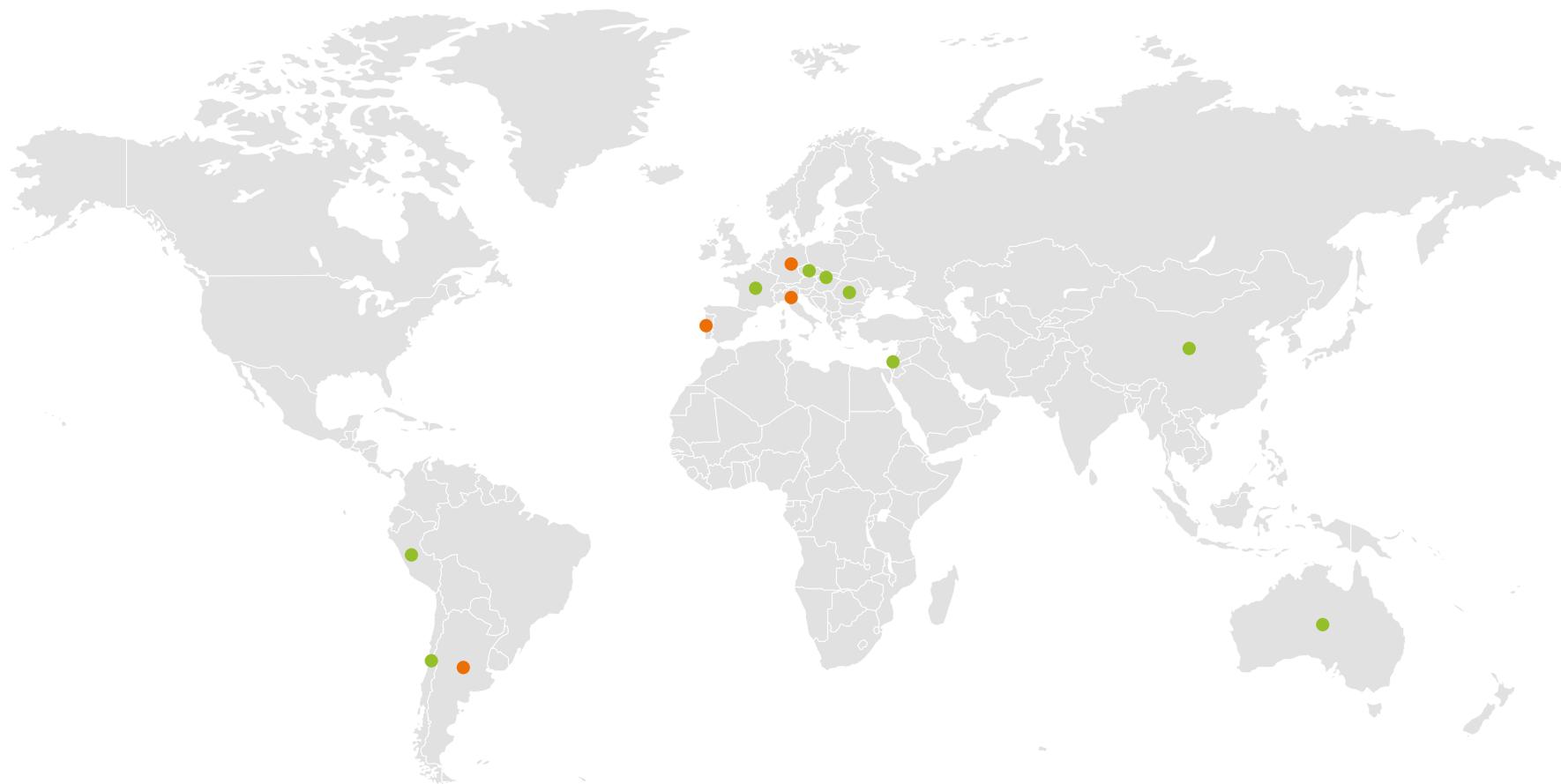
COGÉNÉRATION BIOMASSE  
VAPEUR ET ÉNERGIE



**300 T**

REDUCTION DU  
COMBUSTIBLE FOSSILE  
SEULEMENT POUR LA  
BOUCHONNERIE

# Reseaux ventes



**70**

PAYS PRESENCE  
COMMERCIAL

**15**

REVENDEURS EXCLUSIFS DANS  
LE MONDE ENTIER

Roumanie • Slovaquie • Perù  
Chili • Israel • Chine • Australie  
République Tchèque • ...

**4**

FILIALES

Argentine • Portugal  
Allemagne • Verona

**18**

COMMERCIAUX  
EN ITALIE

**Triage  
organoleptique  
préventif des  
planches**

**Système  
contrôle  
qualité**

## **Laboratoire**

Dans notre laboratoire, une équipe de techniciens met en place un travail de contrôle, recherche et développement.

Grâce à des analyses physico-chimiques et sensorielles, complétées par l'utilisation des technologies les plus modernes, on exécute des vérifications qui concernent toute la filière du liège: de la forêt au produit fini.



Certificats  
**Laboratoire  
Contrôle  
Qualité**





# Produits

Gamme de produits en liège à 360°  
œnologie, Chaussures, Bâtiments

## **Cycle de production intégré**

De la subéraie à la cave

Vin tranquille et vin effervescent

Bouchons techniques et naturels

# Finecork® le sceau parfait



## FineCork® Vins tranquilles



**FineCork® est une synthèse parfaite entre la technologie, la tradition et la valorisation des ressources naturelles.**

Grâce à un traitement innovant avec «courant de vapeur» mis au point par Sugherificio Molinas, le granulé de liège très fin, sélectionné parmi les meilleures matières premières, est totalement nettoyé des substances qui donnent origine au «goût de liège». Les microgranulés traités sont agglomérés de façon à obtenir un bouchon très performante dans n'importe quelle phase d'utilisation. Lors de l'embouteillage, il n'y a pas de poussières ou d'ébréchures, en assurant un bouchage parfait et un débouchage régulier.

Par contre, pendant son séjour en bouteille, il permet la naturelle et régulière micro-oxygénation du vin, sans remontées par capillarité ou coulures. Finecork préserve les arômes du vin: il est le bouchon idéal pour garder des vins particulièrement aromatiques et floraux, tout en pouvant être utilisé pour les bouchages des vins de moyenne garde.

- Valeur TCA garantie < 0,5 ng/l
- Durée en bouteille jusqu'à 5 ans
- Présence de microsphères expansées
- Moulage individuel



EasyCork



## EasyCork® Vins tranquilles

**Résultat d'une recherche constante, EasyCork représente la meilleure solution pour un bouchage efficace et avantageux.**

Bouchons en liège de dernière génération, EasyCork est la fermeture idéale pour les vins destinés à la Grande Distribution. Outre à assurer l'absence de "goût de bouchon", EasyCork conserve dans le temps une excellente mémoire élastique, une remarquable étanchéité et une extraction régulière. EasyCork, la méthode la plus simple pour protéger votre vin.

- Valeur TCA <1,5 ng/l
- Moulage individuel
- Durée en bouteille jusqu'à trois ans

SmartCork



## SmartCork® Vins tranquilles

**Bouchon hautement performant que ce soit du point de vue technique ou organoleptique**

Le microgranulé constituant le corps du bouchon a été soumis à un traitement de courante de vapeur afin d'extraire toutes les substances volatiles qui pourraient causer le «goût du bouchon».

Le résultat est un bouchon excellent pour les vins de bonne intensité aromatique et destinés à rester en bouteille pendant une période d'environ trois ans. La granulométrie utilisée donne au bouchon Smartcork une parfaite élasticité lors du bouchage et du débouchage.

- Valeur TCA du corps <0,5 ng/l
- Avec rondelles en liège naturel



**FineCork**

**VS**



**EasyCork**

**PARAMETRES**

0,5 mm - 1 mm	<b>GRANULOMETRIE</b>	0,5 mm - 2 mm
1. LIEGE 2. COLLES POLYURETHANIQUES 3. MICROSPHERES 4. TRAITEMENT DE SURFACE	<b>COMPOSANTS</b>	1. LIEGE 2. COLLES POLYURETHANIQUES 3. TRAITEMENT DE SURFACE
MOULAGE INDIVIDUEL	<b>TECHNIQUE DE PRODUCTION</b>	MOULAGE INDIVIDUEL
275 +/- 35 Kg <sup>m</sup> <sup>3</sup>	<b>DENSITE</b>	280 +/- 35 Kg <sup>m</sup> <sup>3</sup>
> 96%	<b>RETOUR ELASTIQUE</b>	> 92%
0,0013 cm <sup>3</sup> /jour	<b>PERMEABILITE OXYGENE</b>	0,0053 cm <sup>3</sup> /jour
5 ANS	<b>DUREE EN BOUTEILLE</b>	3 ANS
< 0,5 ng/L	<b>TCA RELARGABLE</b>	< 1,5 ng/L

# Bouchon naturel et sélections spéciales



## Natural

Elastique et résistant, c'est le bouchage parfait pour les vins de gardes. Bouchon en liège naturel traditionnellement utilisé pour l'embouteillage de vins haut de gamme qui doivent s'affiner en bouteille. Le seul bouchon qui garantit l'évolution et la valeur ajoutée de vos produits.

Idéal pour le vieillissement, grâce au triage électronique du poids spécifique, il garantit le optimum de la masse parfaite de liège. Le bouchon naturel est obtenu en travaillant des planches de liège soigneusement contrôlées tout le long du cycle de production, de la forêt jusqu'au conditionnement. Le bouchon naturel est soumis au contrôle organoleptique.



## Pondus®

Le bouchon Pondus® est obtenu par la sélection pondérale de chaque bouchon. Le triage, réalisé à l'aide d'une balance à haute précision, rejette soit les bouchons plus légers soit les plus lourds, afin d'avoir des bouchons avec un poids standard optimal.

- Elimination coulure
- Evolution du produit homogène sur toutes les bouteilles
- Débouchage facile/bouchage facile.

Beaucoup d'années d'expérience et de recherche démontrent que le bouchon Pondus est le sceau idéal pour des vins prestigieux et de garde.



## Selezio Molinas®

La perfection sensorielle dans chaque bouchon: 100% liège naturel; 0% déviations sensorielles. Les bouchons Selezio Molinas, produits en utilisant des planches hautement sélectionnées, sont soumis à un rigoureux contrôle sensoriel par un panel de goûteurs professionnels particulièrement entraînés.

- **Dédommagement des bouteilles bouchonnées**
- **Certification de conformité du lot**
- **100% neutralité sensoriel**



REGARDEZ LE VIDEO SUR LA PRODUCTION  
DU BOUCHON NATUREL  
<https://www.youtube.com/watch?v=MDbW8cBGUBU&t=3s>



## SIMPLEMENT PARFAIT



### Selezione Molinas®

Aucune déviation sensorielle!

**Le bouchon 100% liège naturel!**



**REGARDEZ LE VIDEO SUR LE BOUCHON SELEZIONE MOLINAS**  
<https://www.youtube.com/watch?v=pSslwb0BfmE>

La perfection est technique, précision, talent. C'est en choisissant les meilleures planches que l'on obtient «Selezione Molinas», le bouchon 100% liège naturel, compact et sans TCA, parfait du point de vue sensoriel. Chaque bouchon est analysé par notre panel d'experts pour garantir l'absence totale de défauts et de contaminations de tout genre.

Dans la «Selezione Molinas» figurent uniquement les bouchons dont la qualité a été strictement contrôlée. Chaque bouchon est analysé par notre équipe de techniciens spécialisés dans l'analyse sensorielle des bouchons.

Dans les lots «Selezione» on ne fait aucun traitement invasif, afin de garder intactes toutes les meilleures caractéristiques du bouchon naturel classique. D'autre part, le secret pour obtenir un bouchon parfait est de le laisser intact: les meilleurs bouchons avec soin et attention.

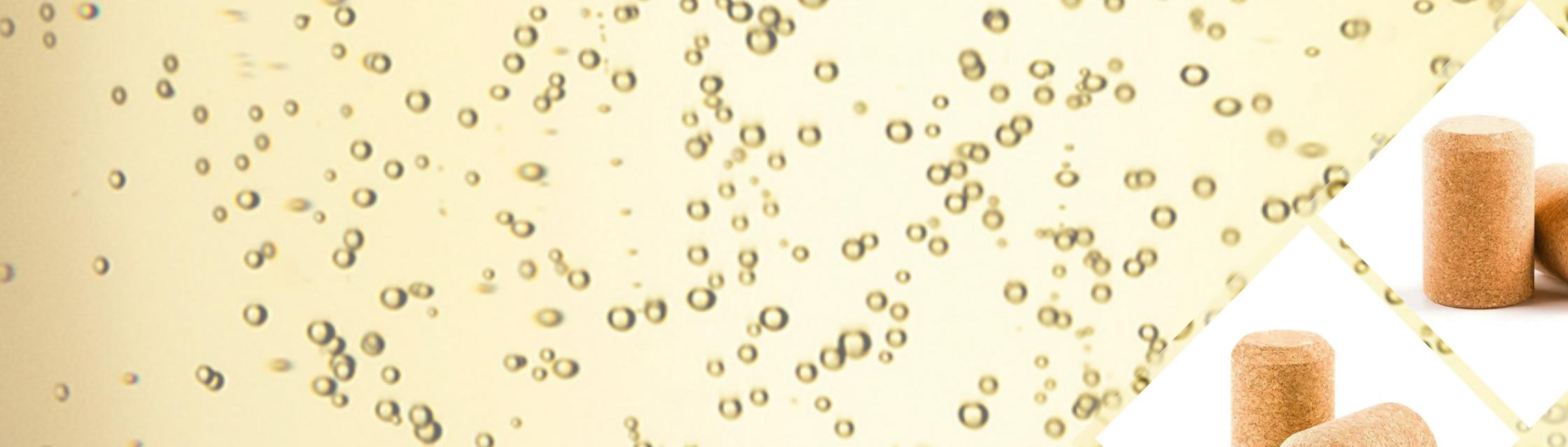
#### **Pourquoi pas le nez électronique?**

Le nez électronique est un instrument qui présente des limites à ne pas négliger. Avant tout, il faut prêter au calibrage de la machine qu'il faut régler cycliquement, en augmentant le risque d'erreur pendant le triage des bouchons.

Le bouchon, outre à être « bouchonné », pourrait avoir d'autres déviations sensorielles: moisissure, vanille, toasté, torchon mouillé et beaucoup d'autres.

La trieuse électronique peut analyser le liège seulement pour trouver au maximum un défaut par analyse, en négligeant toutes les autres déviations possibles, qui pourraient également modifier votre vin.

Avec l'analyse sensorielle effectuée par nos techniciens spécialisés, outre au TCA, n'importe quel type de défaut sera identifié.



# Bouchons à champagne

Mélange extraordinaire entre technologie et tradition

**Le microgranulé de liège, une fois purifié de toutes les substances qui pourraient causer le goût de bouchon ou d'autres déviations, est aggloméré par moulage individuel.**

Rondelles fabriquées en utilisant du liège à haute densité, contrôlé et sélectionné déjà en forêt: cette phase permet d'éliminer toutes les planches dans lesquelles les anomalies végétatives du chêne-liège puissent altérer la résistance au stress mécanique du bouchage, en réduisant au minimum le problème dû au décollage des rondelles.



**Bouchons techniques et naturels**

# Finecork® Champagne

**Le bouchon FineCork® Champagne est le résultat de l'union entre tradition et technologie.**

Le traitement du granulé par courant de vapeur permet de réduire le TCA rélargable au dessous du seuil de perception sans altérer la mémoire élastique du liège. La méthode d'agglomération par moulage individuel permet d'obtenir des bouchons aux caractéristiques physico-mécaniques à peu près comme celles de nos meilleures bouchons à champagne, dont le corps est moulé avec le granulé traditionnel. L'étanchéité au gaz, la force d'extraction, le retour élastique parfait, font du FineCork® Champagne le sceau idéal pour les vins effervescents.



- Bouchon à champagne avec micro-granulé 0,5-1mm et microsphères
- 0,5 > TCA détectable

**Durable  
Innovant  
Sans TCA**

**Finecork est une  
synthèse parfaite  
entre technologie,  
tradition et valorisation  
des ressources  
naturelles.**

*“Perlage fin et élégant qui enveloppe le palais. Fraîches notes fruitées, agréables et équilibrées.”*

**Fine Cork. Fine Bubbles.**

FineCork®, le bouchon qui  
garde le parfum du vin

**DURABLE, INNOVANT, SANS TCA**



# Etude Champagne

L'étude comparative, commencée dans les premières semaines en 2012, a été coordonnée par le pôle technologique et environnemental "CivC", en comparant 12 bouchons en microgranulé sans rondelles produits par les principaux fabricants Européens de liège (en total 8 sociétés). La société Molinas y a pris part avec le Finecork® dans quatre parmi les plus importants laboratoires ayant une renommée européenne, c'est-à-dire "Exact" de Macon, "Excell" de Merignac, "Pure Environnement" de Perpignan "Vect'Oeur" de Beaune. Sept essais, partagés entre organoleptiques et physico - mécaniques, ont été mis en place au sein des laboratoires.

- 1. Profondeur de bouchage**
- 2. Force d'extraction (Débouchage)**
- 3. Perte de pression (CO)**
- 4. Entrée et consommation d'oxygène**
- 5. Aptitude au contact alimentaire**
- 6. Analyse sensoriel**
- 7. Analyse instrumentale par chromatographie à gaz**

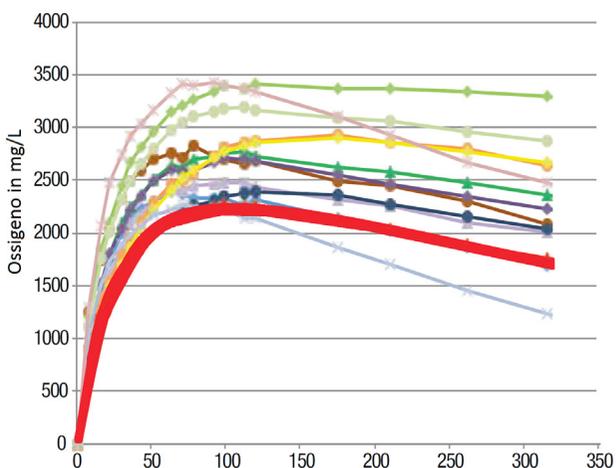


PARMI LES PREMIERS  
DANS TOUS LES ESSAIS  
DE QUALITE

RESULTAT  
COMPARATIF  
EXCELLENT



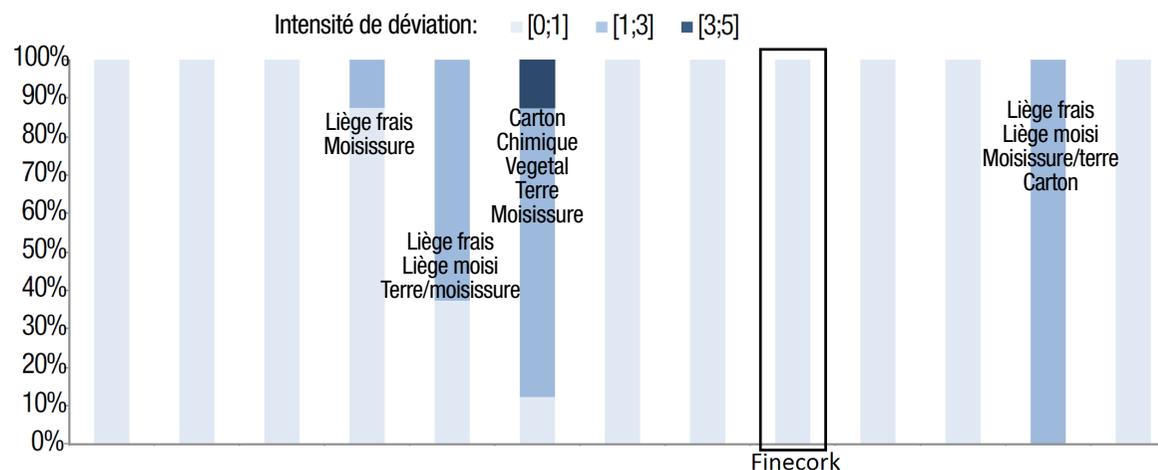
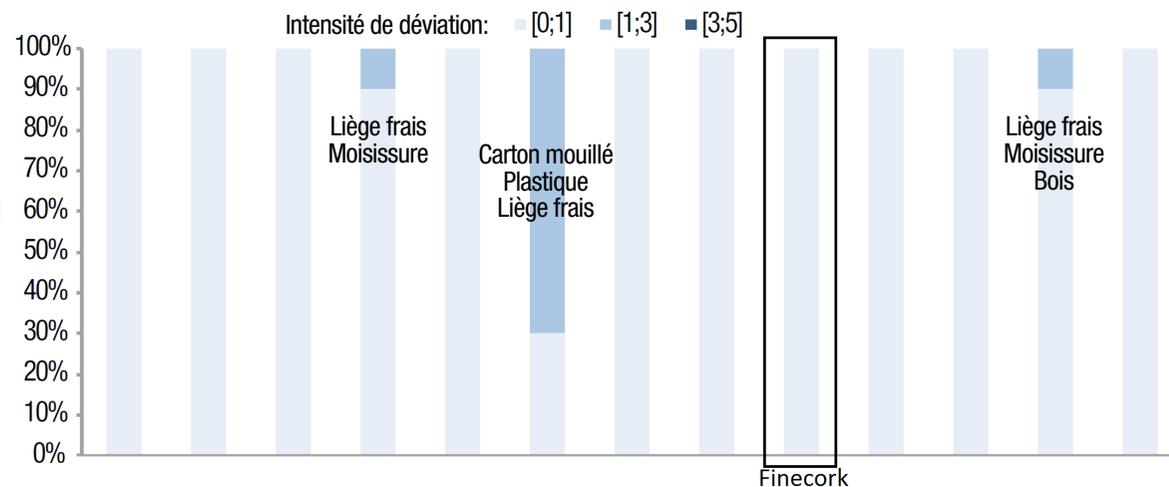
<https://www.molinas.it/fr/>



ENTREE ET  
CONSUMMATION  
D'OXYGENE

ANALYSE  
SENSORIEL

Cette série de données, fait du Finecork® le sceau idéal pour vos vins effervescents, soit du point de vue physico-mécaniques que de neutralité sensorielle.



# BOUCHONS TECHNIQUES A CHAMPAGNE



EasyCork

## EasyCork®

Le soin dans la sélection des matières premières et l'usage des technologies les plus avancées font que EasyCork vin mousseux soit un bouchon qui conjugue la convenance économique avec la sauvegarde des principales caractéristiques des vins effervescents.

- Moulage individuel
- Corps unique en microaggloméré
- Dimension granulé 0,5-2mm
- TCA garanti < 1,5 ng/l



VELOCE

## Veloce

Le bouchon à champagne Veloce, créé par le Sugherificio Molinas, est le bouchage parfait pour les vins destinés à la Grande distribution. Sa performance pendant l'embouteillage est son point fort.

- Moulage individuel
- Rondelle en microaggloméré
- Dimension granulé rondelle 0,5-2mm
- TCA garanti-rondelle < 1,5 ng/l
- Éclatement rondelle: absent



Tradi+  
PLUS

## Tradiplus

L'utilisation d'un granulé neutre du point de vue sensoriel et les microsphère de la rondelle permettent au Tradiplus d'éliminer les déviations sensorielles.

- Moulage individuel
- Rondelle en microgranulé
- Dimension granulé rondelle 0,5-1 mm
- Tca garanti rondelle < 0,5 ng/l
- Eclatement rondelle: absent

# BOUCHON A CHAMPAGNE AVEC RONDELLE EN LIEGE NATUREL



## MP 1R

Evolution du vin et prix avantageux: Mp 1R, le bouchon à champagne avec une rondelle est la solution idéale.

- Moulage individuel
- Une rondelle en liège naturel
- Evolution du vin garantie
- Rondelle avec densité contrôlée



## MP 2R

Importante sélection du granulé, excellente qualité des rondelles, fruit d'expérience et technologie, étanchéité excellente.

- Moulage individuel
- 2 rondelles en liège naturel
- Contrôle organoleptique des rondelles
- Rondelles de densité contrôlée



## Smartcork®

Evolution du bouchon à champagne classique, SmartCork garde parfaitement les vins mousseux pour de longues périodes d'affinage et de vie en bouteille.

- Moulage individuel
- Microgranulé avec microsphères (corps)
- TCA <0,5 ng/l (corps)
- Evolution du vin garantie

Pour tout autre renseignement:  
[www.molinas.it](http://www.molinas.it)



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