



Alta qualità dei prodotti, soluzioni mirate a specifiche esigenze e continuo investimento nella ricerca: questi sono gli obiettivi che ogni giorno perseguiamo nel nostro lavoro.

Oggi vi presentiamo con orgoglio questo documento che attesta il nostro costante impegno nell'investire in attività di controllo, ricerca e sviluppo: vi presentiamo FineCork, un tappo innovativo realizzato con i migliori prodotti e tecnologie.



FINECORK®
**IL TAPPO SOSTENIBILE,
INNOVATIVO E
TCA FREE**

COS'È FINECORK?



FineCork® è il **tappo tecnologico di nuova generazione** costituito da microgranulato di sughero agglomerato corpo a stampo con aggiunta di innovative microsferi. Il diametro della granina che lo compone è di 0,5-1 mm. Per liberare il sughero dalle sostanze che originano il “sentore di tappo”, il sughero viene trattato con “corrente di vapore”, con un procedimento brevettato chiamato “Trattamento Genesis”.

Mix perfetto di tradizione, tecnologia avanzata e risorse naturali di qualità, FineCork® fa parte della nostra offerta di tappi in sughero innovativi, disponibile per vini fermi, frizzanti e vini spumante.

PERCHÈ SCEGLIERE FINECORK?

Rispetto ad altri tappi, FineCork possiede numerose carte vincenti che lo rendono una chiusura perfetta per ogni tipo di vino.

- 1. In ogni sua fase di utilizzo FineCork è capace di fornire le massime prestazioni**, evitando di rilasciare polveri e frammenti durante la fase di imbottigliamento, garantendo una perfetta tappatura e favorendo una stappatura altrettanto ottimale.
- 2. Durante la sua permanenza in bottiglia FineCork favorisce la naturale e regolare microssigenazione del vino**, impedendo colature o risalite per capillarità, e ne mantiene inalterati i profumi. Questa caratteristica lo rende un tappo particolarmente adatto a conservare vini dal contenuto aromatico e floreale.
- 3. Essendo realizzato con il sistema di agglomerazione corpo a stampo**, a differenza dei tappi più economici, **FineCork presenta una variabilità di peso specifico e densità praticamente nulla** e le sue microsferi garantiscono un ritorno elastico oltre il 99% dopo solo un minuto dalla tappatura e stappatura.



“GENESIS” IL TRATTAMENTO CON CORRENTE DI VAPORE

Altra caratteristica di **FineCork** è quella di essere **un tappo TCA free**, libero dalle sostanze che provocano il “sentore di tappo”. Questo risultato è stato reso possibile grazie al “**Trattamento Genesis®**”, l’innovativo metodo messo a punto dal nostro sugherificio e dall’utilizzo di una materia prima ultra controllata, ricavata dal cascame di sughero ottenuto dalla lavorazione dei nostri tappi monopezzo di maggiore qualità e bontà organolettica.

Trattamento Genesis® è un processo che opera su parametri chimico fisici finalizzati a dinamizzare i composti volatili, per permettere la loro volatilizzazione ed eliminazione fin dentro il cuore del sughero, senza alterare le loro caratteristiche strutturali e senza residui di sostanze chimiche.

Il processo di lavorazione si basa sull’azione di un vapore attivato e modulato in cicli di pressione e di depressione e ad opportune temperature. Questo viene applicato sui sugheri “trattati” in cui è stata attivata la dinamizzazione dei composti volatili, operando una “distillazione morbida” di tali composti che vengono così rimossi. Tutto questo **senza alterare le caratteristiche meccaniche e chimico-fisiche del sughero**. Nel caso specifico dei tappi FineCork è la granina di sughero che, fatta scorrere in apposite serpentine, viene sottoposta ai getti di vapore.

Dalle ricerche e prove di laboratorio è emerso che nei tappi FineCork, al termine del trattamento, si riscontra una riduzione del tenore di TCA superiore al 90%, ottenendo un prodotto con un valore massimo misurabile di soli 0.5 ng/l: **il sentore di tappo risulta pertanto ridotto a livelli insignificanti**.



QUALITÀ CERTIFICATA



Per fornire agli utenti finali un ulteriore valore aggiunto, la qualità e le prestazioni del tappo FineCork Spumante sono state attestate tramite analisi e certificati rilasciati periodicamente dai principali laboratori internazionali indipendenti. Grazie a questi, è stato dimostrato che **FineCork rispetta i più severi standard internazionali in materia di sicurezza alimentare**: un risultato raggiunto coniugando l'utilizzo di tecnologie sviluppate e materiali innovativi.

Tra le attestazioni ricevute, di particolare rilevanza è lo studio, completamente autonomo e indipendente, svolto dal **Comité Interprofessionnel Du Vin De Champagne (CIVC)**. Questo studio comparativo, iniziato nel 2012 e pubblicato sul numero di Febbraio 2016 de "Le Vigneron Champenois", ha messo a **confronto 12 tappi in microagglomerato** senza rondelle di 8 società dei principali produttori Europei di sughero. I tappi oggetto di analisi erano non timbrati e pertanto completamente anonimi per garantire la massima imparzialità della ricerca.

L'obiettivo era quello di misurarne le performance dal punto di vista fisico-meccanico, le anomalie sensoriali e l'idoneità al contatto alimentare. **I risultati hanno confermato che FineCork è una sicurezza dal punto di vista meccanico e sanitario**, offrendo la massima sicurezza quando la necessità diventa quella di proteggere senza alterazioni organolettiche di alcun tipo il nostro vino spumante.



UN'IMPRONTA CARBONICA NULLA

Rispettando uno dei nostri valori fondamentali, ovvero l'impegno costante nella ricerca di percorsi e soluzioni sostenibili, **FineCork® non possiede alcuna impronta carbonica**: una caratteristica eccezionalmente rara nel moderno mondo industriale. La quasi **totalità dell'energia utilizzata per la sua produzione viene ricavata interamente da fonti rinnovabili**, in particolare biomasse ottenute dal chip di legno prodotto come scarto dai lavori di manutenzione e ricostituzione boschiva. In tal modo vengono ridotti al minimo il ricorso a combustibili fossili e le emissioni di gas serra e CO2.

CHI SIAMO

Sugherificio Molinas è un'azienda sarda a conduzione familiare che da 100 anni si fa portavoce del più vero e profondo Made in Italy, quello che parte dalla cura della materia prima, passando per la sua trasformazione, fino ad arrivare alla creazione del prodotto finito. Un'impresa internazionale, radicata nel territorio, con una visione moderna e la missione di dar vita a un'economia circolare che si sostiene e alimenta, dove solidarietà e responsabilità sociale sono i pilastri che guidano, da sempre, la mano di chi la conduce.

Vuoi altre informazioni
o sei interessato
ai nostri prodotti?

Visita il sito
www.molinas.it

e scrivici a
info@molinas.it



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



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