



Attività principali

60 M di fatturato suddiviso in settore enologico, portuale e del turismo



Gruppo industriale familiare da 4 generazioni.

Enologia



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



Portualità



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



Turismo



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



HOTEL PETRA BIANCA
Cala di Volpe - Porto Cervo

Numeri

50.000

MQ DI AZIENDA

2 MNL

DI TAPPI AL GIORNO

300 QT

DI SUGHERO LAVORATO
AL GIORNO

100

ANNI DI ESPERIENZA

9 MLN

DI INVESTIMENTI PREVISTI
NEL 2019

40 MLN

DI EURO DI FATTURATO
NEL 2017

300

DIPENDENTI DEL
SUGHERIFICIO
(700 COME GRUPPO NELLA
STAGIONE ESTIVA)

Le nostre foreste

8.000

ETTARI DI SUGHERETA TRA SARDEGNA
E MAREMMA TOSCANA

40

SCORZINI

Ecosistema che permette la
sopravvivenza di centinaia di
specie animali e vegetali.



Il marchio della
gestione forestale
responsabile



GUARDA IL VIDEO SULLA
DECORTICA DEL SUGHERO
<https://youtu.be/QFmD8a3xe3M>



Investimenti sul Green-rinnovabile



IMPIANTI RINNOVABILI
PER UN INVESTIMENTO
DI **11 mln**



3,7 MW
DI ENERGIA A PIENO REGIME
(2,2 CON MOLINAS E 1,5 CON
MONDIAL)



300 T
RISPARMIO
COMBUSTIBILE FOSSILE
SOLO PER SUGHERIFICIO

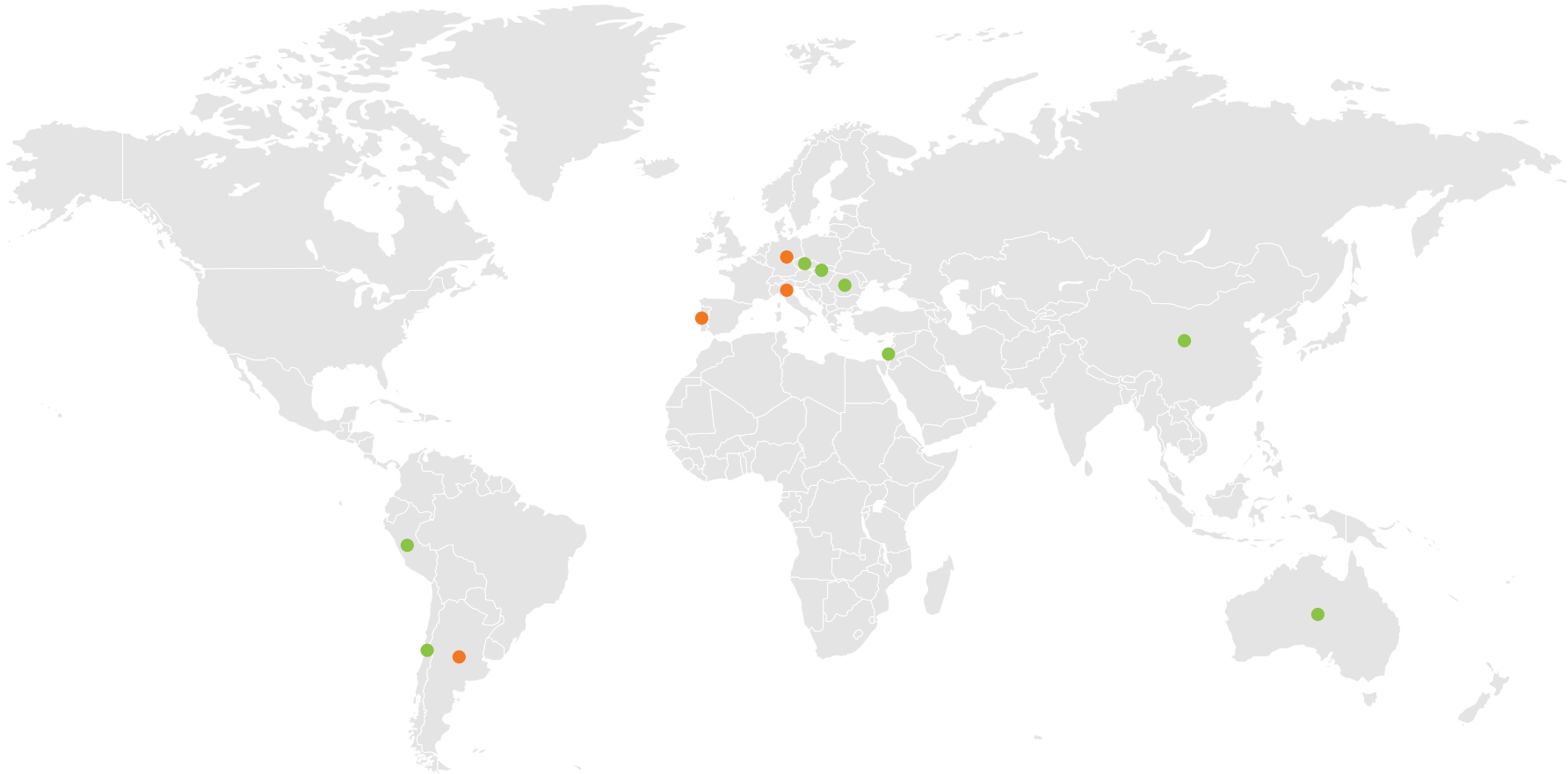


IMPIANTI A
PANNELLI SOLARI



IMPIANTO DI
COGENERAZIONE
VAPORE ED ENERGIA

Rete Vendita



70

PAESI SERVITI

15

RIVENDITORI ESCLUSIVI NEL MONDO

Romania • Slovakia • Perù
Chile • Israel • China • Australia
Czech Republic • ...

4

FILIALI NEL MONDO

Argentina • Portogallo
Germania • Verona

18

AGENTI IN ITALIA

**Selezione
preventiva
organolettica
delle
plance**

**Sistema
Controllo
Qualità**

Laboratorio interno

Il nostro sugherificio si è dotato di un laboratorio dove un team di esperti svolge un lavoro di controllo, di ricerca e di sviluppo.

Attraverso analisi chimico-fisiche e sensoriali, coadiuvate dall'utilizzo delle più moderne tecnologie, si eseguono controlli che coinvolgono tutta la filiera del processo produttivo del sughero: dalla foresta al prodotto finito.



Certificati Laboratorio controllo Qualità



Il marchio della
gestione forestale
responsabile



Prodotti

Gamma di prodotti in sughero a 360 gradi
Enologia, Calzature, Edilizia

Ciclo integrato di produzione,
si parte dalla foresta per finire alla vendita in cantina

Vino fermo e vino spumante

Tappi tecnici e naturali

**Cerca i nostri prodotti
certificati FSC®**

Finecork. Sa di vino



FineCork® Vini Fermi



FineCork è una sintesi perfetta fra tecnologia avanzata, tradizione e valorizzazione delle risorse naturali.

Grazie a un innovativo trattamento con “corrente di vapore”, messo a punto dal Sugherificio Molinas, la finissima grana di sughero, selezionata fra le migliori materie prime, viene totalmente liberata dalle sostanze che danno origine al “gusto di tappo”. I microgranuli trattati vengono agglomerati in modo da ottenere un tappo capace di fornire le massime prestazioni in ogni sua fase di utilizzo. In imbottigliamento non rilascia né polveri, né frammenti, così come garantisce una perfetta tappatura e una regolare stappatura.

Durante la sua permanenza in bottiglia, invece, favorisce la naturale e regolare micro ossigenazione del vino, senza colature o risalite per capillarità. In particolare, preserva e mantiene inalterati i profumi di ogni tipo di vino. FineCork è per questo la chiusura ideale per custodire vini dal particolare contenuto aromatico e floreale, che si adatta, però, anche a vini destinati a un lungo periodo di conservazione.

- **Valore tca garantito < 0,5 ng/l**
- **Durata in bottiglia almeno 5 anni**
- **Presenza di microsferes espandenti**
- **Corpo unico a stampo**



EasyCork



▶ EasyCork® Vini Fermi

Risultato di una costante ricerca applicata al sughero, EasyCork rappresenta la migliore soluzione per una tappatura efficace e conveniente.

Tappo in sughero di ultima generazione, EasyCork è la chiusura pensata per i vini destinati alla GDO. Capace di garantire l'assenza di "gusto di tappo", EasyCork conserva nel tempo un'eccellente memoria elastica, un'ottima tenuta ed una regolare estrazione. EasyCork, il modo più semplice per proteggere il tuo vino.

- Valore tca <1,5 ng/l
- Corpo unico a stampo
- Durata in bottiglia almeno 3 anni

SmartCork



▶ SmartCork® Vini Fermi

Tappo innovativo dalle grandi prestazioni sia tecniche che organolettiche.

È costituito da un corpo di microgranina sottoposta al trattamento a corrente di vapore per l'estrazione di tutte le sostanze volatili che possono dare origine al gusto di tappo. Il risultato è un tappo eccellente per i vini con buona intensità aromatica e destinati ad un periodo di permanenza in bottiglia anche fino a 3 anni. La granulometria utilizzata attribuisce allo smartcork 2 T una perfetta elasticità e un'ottima funzionalità sia in fase di tappatura che di stappatura.

- Valore TCA del corpo inferiore a 0,5 ng/l
- Con rondelle in sughero naturale



FineCork

VS

EasyCork

EasyCork

PARAMETRI

0,5 mm - 1 mm	GRANULOMETRIA	0,5 mm - 2 mm
1. SUGHERO 2. COLLANTI POLIURETANICI 3. AGENTE ESPANDENTE 4. LUBRIFICANTE	COMPONENTI	1. SUGHERO 2. COLLANTI POLIURETANICI 3. LUBRIFICANTE
CORPO A STAMPO SINGOLO	TECNICA DI PRODUZIONE	CORPO A STAMPO SINGOLO
275 +/- 35 Kgm ³	DENSITÀ	280 +/- 35 Kgm ³
> 96%	RECUPERO ELASTICO	> 92%
0,0013 cm ³ /giorno	PERMEABILITÀ OSSIGENO	0,0053 cm ³ /giorno
5 ANNI	PERMANENZA IN BOTTIGLIA	3 ANNI
< 0,5 ng/L	TCA RILASCIABILE	< 1,5 ng/L

Tappo naturale e selezioni speciali



Monopezzo

Elastico e resistente, si abbina a vini di corpo. Tappo di sughero naturale monopezzo idoneo e tradizionalmente utilizzato nell'imbottigliamento di grandi vini che devono affinare in bottiglia. L'unica chiusura che garantisce l'evoluzione ed il valore aggiunto dei vostri prodotti.

Ideale per l'invecchiamento, grazie alla selezione elettronica del peso specifico, garantisce l'optimum della massa suberosa. Tappo di sughero naturale monopezzo idoneo e tradizionalmente utilizzato nell'imbottigliamento di vini fermi e ottenuto da sugheri controllati accuratamente lungo tutto il ciclo produttivo (dalla foresta al confezionamento). Controllato organoletticamente.



**GUARDA IL VIDEO SULLA PRODUZIONE
DEL TAPPO MONOPEZZO**
<https://youtu.be/CrUgUTKnmQ>



Pondus®

Il tappo Pondus® è ottenuto attraverso un processo di selezione ponderale di ogni singolo tappo. Eseguito con l'utilizzo di una bilancia ad altissima precisione, comporta l'esclusione sia dei tappi più leggeri sia di quelli più pesanti per uniformarli ad un peso standard ottimale.

- Eliminazione problemi colatura
- Evoluzione del prodotto omogenea su tutte le bottiglie
- Estrazione del tappo agevolata.

Anni di esperienza e di ricerca hanno dimostrato che il tappo Pondus è il sigillo ideale per vini di particolare pregio e da invecchiamento.



Selezione Molinas®

La perfezione sensoriale in ogni tappo: 100% sughero naturale; 0% deviazioni sensoriali. Tappi naturali monopezzo sensorialmente perfetti. Ottenuti dalla lavorazione di sugheri altamente selezionati, i tappi selezione vengono sottoposti ad severo controllo sensoriale da parte di un panel di degustatori professionali particolarmente allenati.

- Rimborso bottiglie contaminate
- Allegato certificato di idoneità partita
- 100% neutralità sensoriale



PERFETTO IN TUTTI I SENSI



Selezione Molinas®

Nessuna deviazione sensoriale!

Il tappo 100% sughero naturale!



La perfezione è tecnica, precisione, talento. Dalla lavorazione dei sugheri migliori nasce Selezione Molinas, il tappo 100% sughero naturale, compatto e TCA free, sensorialmente perfetto. Ogni singolo tappo viene testato dal nostro panel di esperti per garantire la totale assenza di off-flavours e contaminazioni di qualunque genere.

Il tappo Selezione Molinas è composto solamente dai tappi che hanno passato i controlli qualità più severi. Ogni tappo viene testato dal nostro panel di tecnici formati appositamente per l'analisi sensoriale del sughero.

Nelle partite Selezione non viene effettuato nessun trattamento invasivo, questo per mantenere intatte tutte le migliori caratteristiche dello storico tappo monopezzo. Perché il segreto per ottenere un prodotto naturalmente perfetto è lasciarlo intatto; basta "solo" scegliere con attenzione i tappi migliori.

Perché non il naso elettronico?

Il naso elettronico è un ottimo strumento, ma ha alcuni limiti da non trascurare. Innanzitutto occorre prestare particolare attenzione alla taratura della macchina, da rifare ciclicamente, aumentando il rischio di errore durante la cernita dei turaccioli.

Sappiamo tutti che oltre al gusto di tappo il sughero può avere molti altri tipi di deviazione: muffa, vaniglia, tostato, straccio bagnato e molti altri.

La selezionatrice elettronica può analizzare il sughero solamente per trovare al massimo 1 difetto ad analisi, tralasciando tutte le altre possibili criticità che possono in egual misura rovinare il vostro vino.

Con l'analisi sensoriale fatta dai nostri tecnici specializzati verrà rilevato e rimosso qualsiasi tipo di difetto, non solo l'odore portato dal famigerato TCA.



Tappi Spumante

Mix straordinario fra tecnologia e tradizione

I microgranuli di sughero, una volta liberati da tutte le sostanze che possono dare origine al gusto di tappo o altre deviazioni, vengono agglomerati con il collaudatissimo sistema a stampo individuale.

Rondelle provenienti da sugheri ad alta densità, controllati e selezionati sin dalla foresta: ciò permette l'eliminazione di tutti quei sugheri in cui anomalie vegetative della pianta possano pregiudicare la resistenza allo stress meccanico della tappatura, con la riduzione al minimo dei problemi di distacco delle rondelle.



Tappi
tecnici e
naturali

Finecork Spumante

Il tappo FineCork® Spumante è il risultato dell'unione fra la tradizione e la tecnologia.

Il trattamento del granulato per corrente di vapore permette di ridurre il TCA rilasciabile al di sotto della soglia di percezione senza alterare la memoria elastica del sughero. Il metodo di agglomerazione a stampo individuale consente di ottenere dei tappi dalle caratteristiche fisico-meccaniche del tutto simili a quelle dei nostri migliori tappi da spumante stampati con il granulato di sughero tradizionale. La tenuta ai gas, la forza di estrazione, il recupero elastico perfetto, fanno del FineCork® Spumante il sigillo ideale per i vini effervescenti.



- Tappo corpo a stampo con grana 0,5-1mm e microsferi
- 0,5 > tca misurabile

**Sostenibile
Innovativo
Tca Free**

**Finecork è una
sintesi perfetta tra
tecnologia, tradizione
e valorizzazione delle
risorse naturali**

“Elegante e fine perlage che avvolge il palato. Fresche note fruttate, piacevoli ed equilibrate.”

Fine Cork. Fine Bubbles.

Con il tappo in sughero FineCork® sentirai sempre e solo il profumo del tuo vino.

• SOSTENIBILE • INNOVATIVO • SENZA TCA •



Studio Champagne

Lo studio comparativo, iniziato nelle prime settimane del 2012, è stato coordinato dal polo tecnologico ed ambientale del "CIVC" mettendo a confronto 12 tappi in microagglomerato senza rondelle dei principali produttori Europei di sughero (in totale 8 società). Il Sugherificio Molinas ha partecipato con il Finecork. Sono stati coinvolti nel progetto 4 tra i più importanti ed accreditati laboratori di fama europea, ovvero "Exact" sito a Macon, "Excell" sito a Merignac, "Pure Environnement" sito a Perpignan e "Vect'Oeur" sito a Beaune. 7 prove tra organolettiche e fisico meccaniche.

1. Profondità di tappatura
2. Forza di estrazione (Stappatura)
3. Perdita di pressione (CO2)
4. Ingresso e consumo di Ossigeno
5. Attitudine al contatto alimentare
6. Analisi Sensoriale
7. Analisi Strumentale con tecniche Gascromatografiche

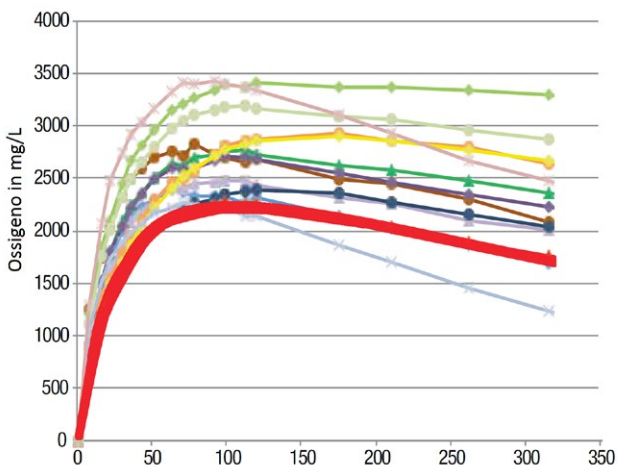


**RISULTATO TRA
I PRIMI POSTI IN TUTTI I
TEST DI QUALITÀ**

**RISULTATO
AGGREGATO
ECCELLENTE**



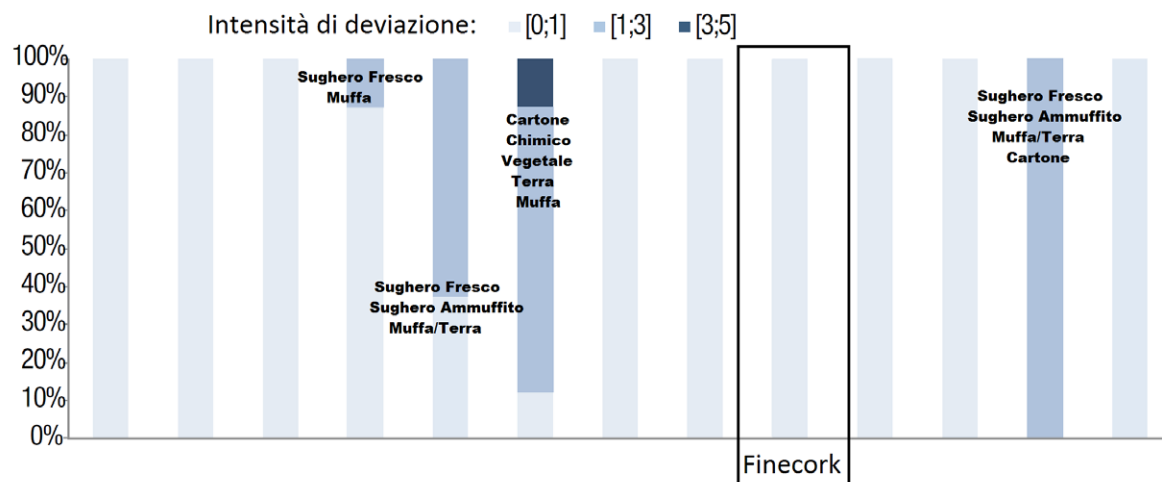
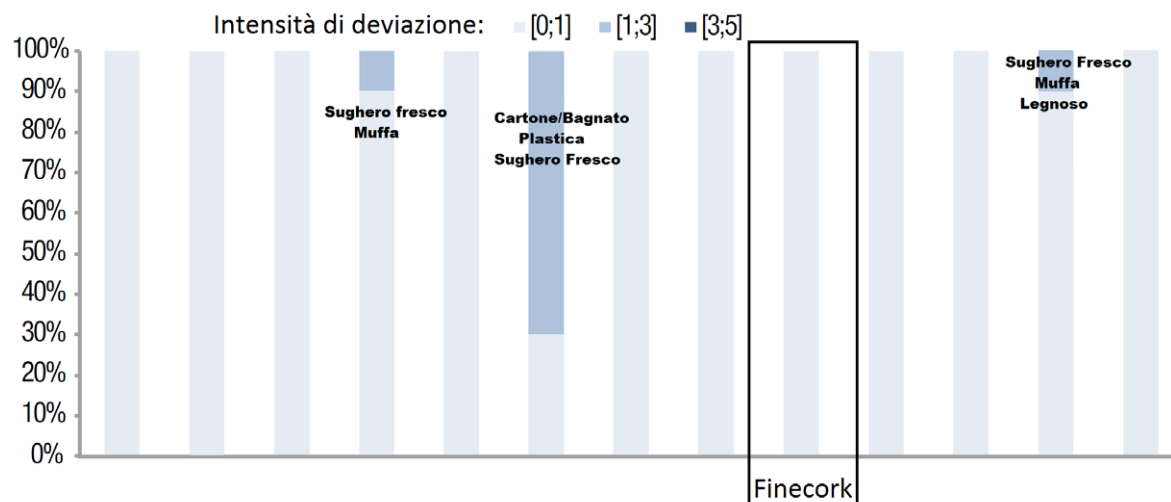
<http://www.molinas.it/pdf/studio-comparativo-civc-finecork.pdf>



**INGRESSO E
CONSUMO DI
OSSIGENO**

**ANALISI
SENSORIALE**

Questa serie di dati rende finecork il sigillo ideale per i vostri vini spumante, sia dal punto di vista fisico-meccanico che dal punto di vista di neutralità sensoriale.



TAPPI TECNICI PER SPUMANTE



EasyCork®

La grande cura nella selezione delle materie prime, unita all'impiego delle tecnologie più avanzate, rende l'EasyCork Spumante un tappo capace di coniugare la convenienza economica, con la tutela delle principali caratteristiche di tutti i vini spumanti.

- Agglomerazione Corpo a Stampo
- Corpo unico in microgranina
- Dimensione grana 0,5-2mm
- Tca garantito inferiore a 1,5 ng/l



Veloce

Il tappo spumante Veloce è la chiusura ideata dal Sugherificio Molinas per i propri clienti che si rivolgono principalmente alla GDO e che fanno dell'efficienza del processo di imbottigliamento il loro punto di forza.

- Agglomerazione Corpo a Stampo
- Rondella in microgranina
- Dimensione grana rondella 0,5-2mm
- Tca garantito -rondella- inferiore a 1,5 ng/l
- Scoppio rondella assente.



Tradiplus

L'utilizzo di una grana sensorialmente neutrale unita alle microsfere per comporre la rondella ha permesso al tappo tradiplus l'eliminazione delle interferenze sensoriali.

- Agglomerazione Corpo a Stampo
- Rondella in microgranina
- Dimensione grana rondella 0,5-1 mm
- Tca garantito (rondella) inferiore a 0,5 ng/l
- Scoppio rondella assente.

TAPPI SPUMANTE CON RONDELLA TRADIZIONALE



MP 1R

Volete far evolvere il vostro vino in maniera ottimale con un occhio di riguardo sul prezzo? Il tappo MP1R spumante tradizionale è la soluzione che cerchi.

- Agglomerazione Corpo a Stampo
- 1 rondella in sughero naturale
- Evoluzione del vino garantita
- Rondelle di densità controllata



MP 2R

Grande cura nella selezione delle granine, altissima qualità delle rondelle, frutto di esperienza e tecnologia; esprime la massima affidabilità di tenuta nel lungo periodo.

- Agglomerazione Corpo a Stampo
- 2 rondelle in sughero naturale
- Controllo organolettico delle rondelle
- Rondelle di densità controllata



Smartcork®

Naturale innovazione del tappo spumante classico, lo SmartCork® è la chiusura ideale per vini spumanti con lunghi periodi di affinamento e vita in bottiglia.

- Agglomerazione corpo a Stampo
- Microgranina con microsfere (corpo)
- TCA inferiore 0,5 ng/l (corpo)
- Evoluzione del vino garantita

Per maggiori informazioni visitare
www.molinas.it



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