



# Attività principali

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

## 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



Gruppo industriale familiare da 4 generazioni.



PORTUS  
KARALIS



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

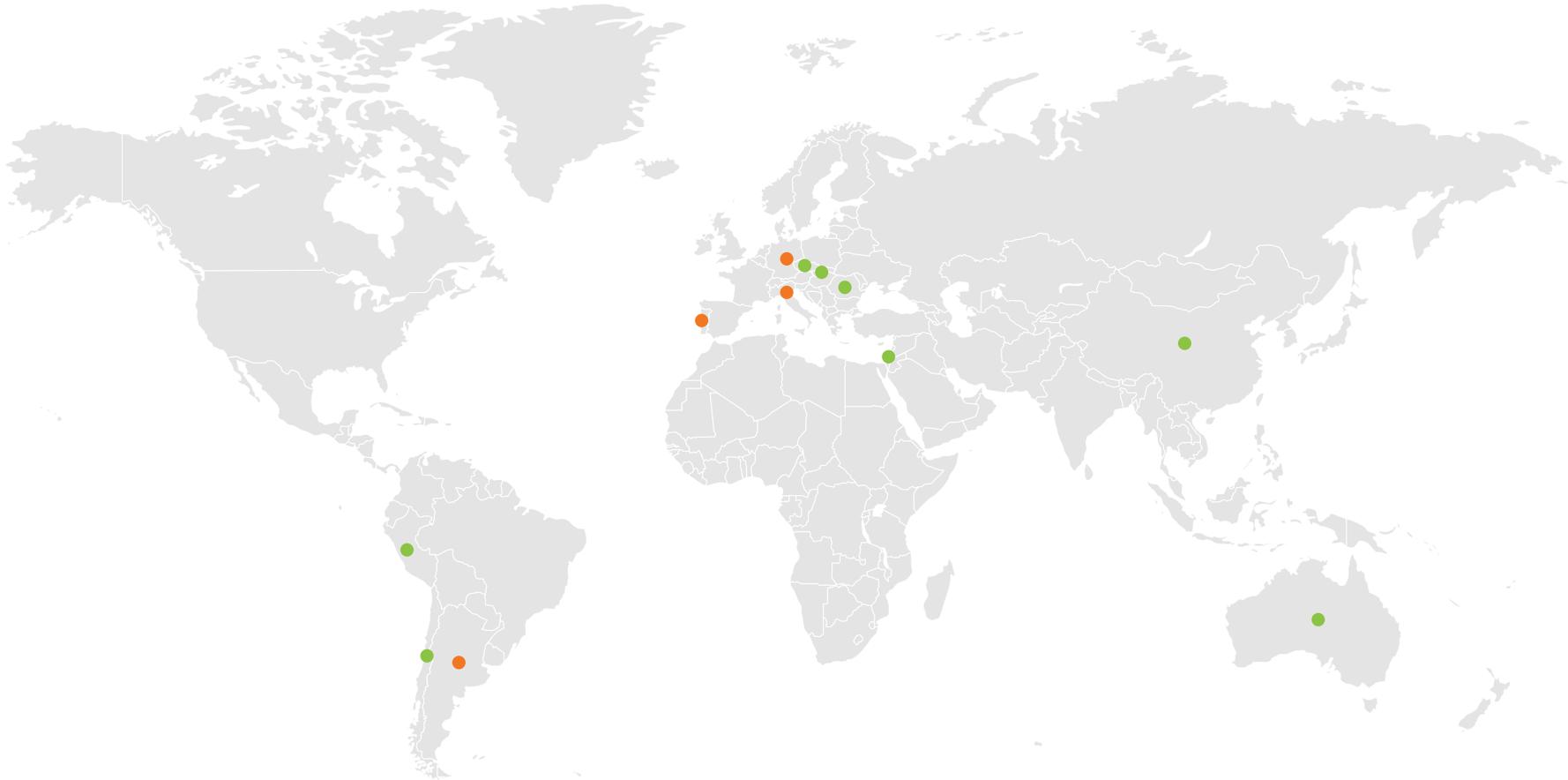


IMPIANTI A  
PANNELLI SOLARI



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

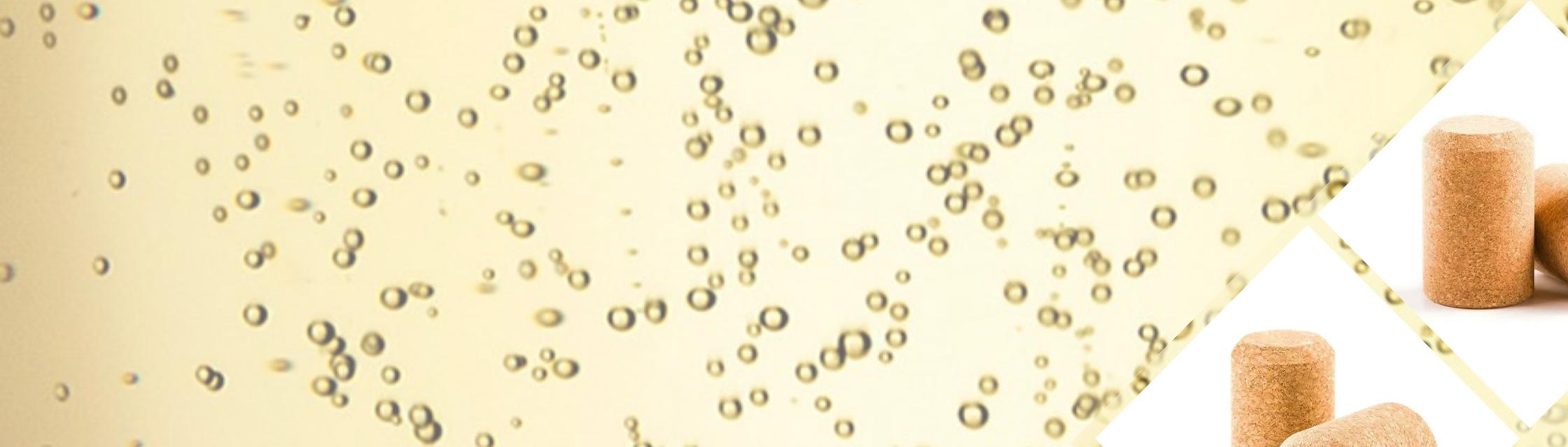
### **Perché non il naso elettronico?**

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.

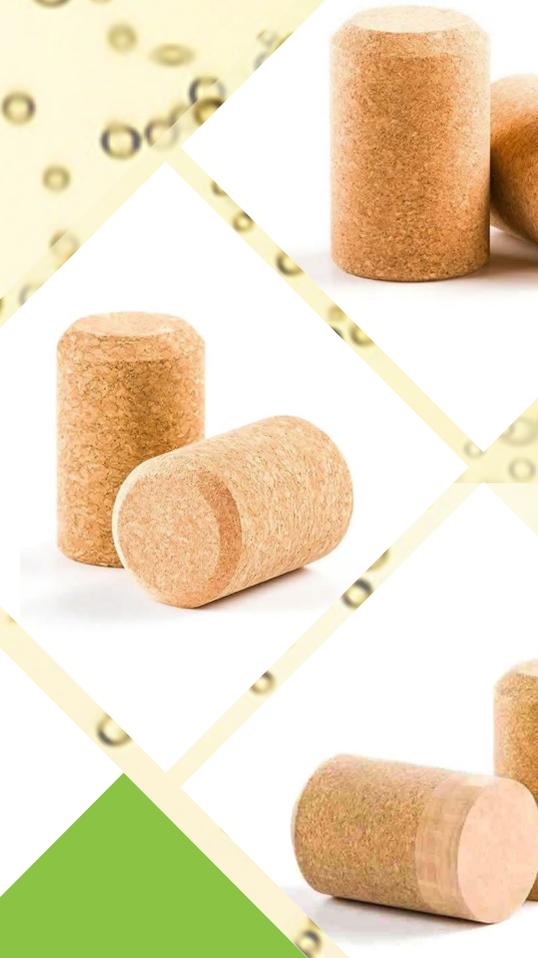


# Tappi Spumante

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

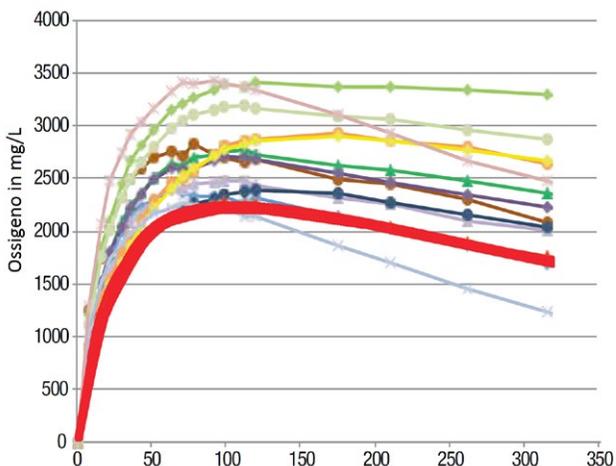


**RISULTATO TRA  
I PRIMI POSTI IN TUTTI I  
TEST DI QUALITÀ**

**RISULTATO  
AGGREGATO  
ECCELLENTE**



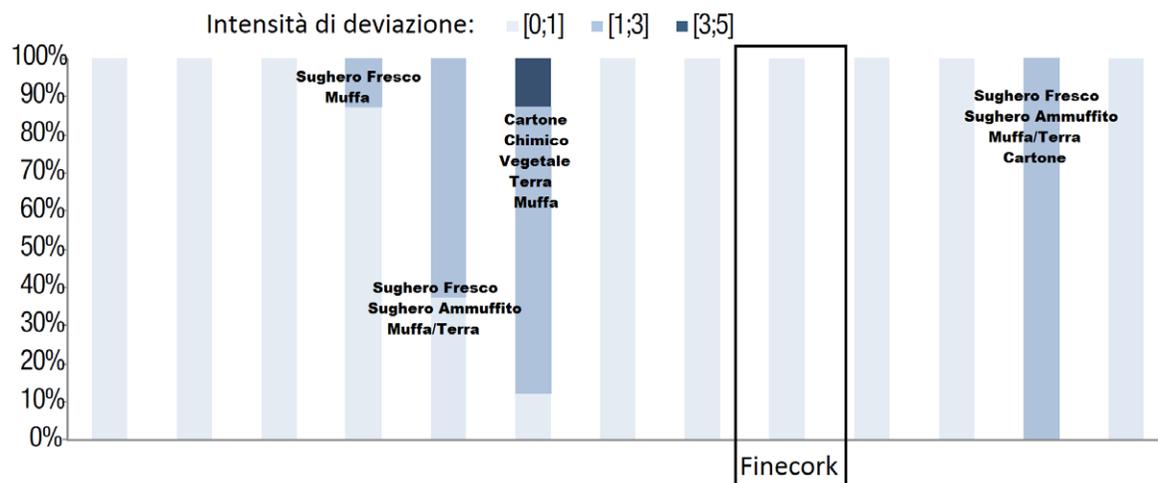
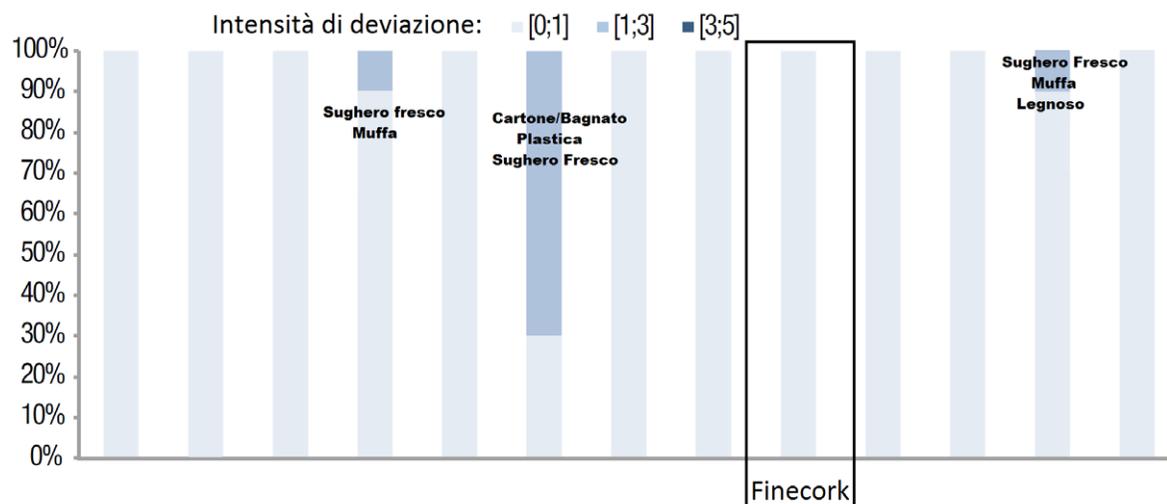
<http://www.molinas.it/pdf/studio-comparativo-civc-finecork.pdf>



**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](http://www.molinas.it)



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