



*Per realizzare i migliori tappi naturali la tecnologia per noi è sempre stata fondamentale, alla pari del contributo dell'uomo e della scelta della materia prima migliore. Siamo dunque orgogliosi di presentarvi la nuova frontiera della ricerca applicata al sughero: la Selezione VIP®, una serie di tappi che si avvale di una combinazione di tecniche di analisi sensoriale e strumentale, in grado di garantire una neutralità sensoriale ed un'esatta quantificazione del TCA, per ogni singolo tappo.*



**SELEZIONE VIP®**  
**LA NUOVA FRONTIERA  
DEL TAPPO  
MONOPEZZO**

## COS'È SELEZIONE VIP®?



Si tratta di un processo di selezione sensoriale sulla materia prima e sul tappo semilavorato, e di selezione strumentale sul tappo finito. L'analisi strumentale con **tecnica spettrometrica di massa basata sul tempo di volo (TOF)** è un processo analitico estremamente rapido e preciso, finalizzato ad individuare i cloroanisoli e clorofenoli presenti nel sughero.

## PRESELEZIONE DELLE PLANCE DI SUGHERO

La prima fase della selezione si basa su un controllo approfondito che i nostri operatori specializzati compiono sulla materia prima, sia visivo che sensoriale, finalizzato ad eliminare i difetti rilevabili sul sughero grezzo. In questa fase, l'esperienza e la sensibilità dei nostri operatori sono fondamentali per ridurre le difettosità sensoriali.



## SNIFFING RAPIDO TAPPO PER TAPPO

Dopo la preselezione in plancia, i tappi semilavorati sono analizzati sensorialmente con la tecnica dello **"sniffing a caldo"**, un metodo di analisi che prevede il condizionamento termico di ogni tappo per liberare i composti volatili riconducibili al TCA, sentore di muffa ed off-flavours negativi.



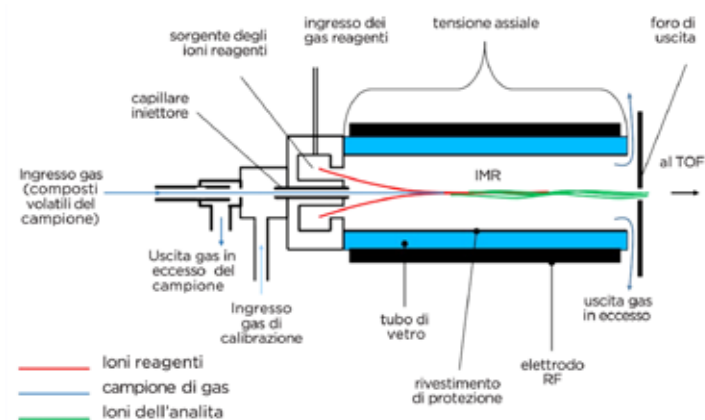
## QUANTIFICAZIONE STRUMENTALE DEL TCA, TAPPO PER TAPPO

Dopo le selezioni sensoriali, i tappi sono valutati strumentalmente. L'analisi spettrometrica di massa è basata sul tempo di volo (Time Of Fly). I tappi vengono preriscaldati in un forno apposto a camere individuali (è la fase del cosiddetto **desorbimento termico**) per liberare i composti organici volatili. Il preriscaldamento viene effettuato sotto un flusso laminare per evitare contaminazioni incrociate. Questo processo non



## AFFIDABILITÀ E PRECISIONE IN OGNI ANALISI

provoca alcuna variazione nelle misure di diametro e lunghezza, né protuberanze e ovalizzazioni, lasciando inalterate le caratteristiche fisico-meccaniche del tappo. Nella Selezione VIP® i composti organici volatili vengono liberati grazie a una **ionizzazione morbida**, che consente di effettuare, in tempo reale, una rilevazione rapida e altamente precisa.



In questo modo lo strumento analizza individualmente e quantifica in ognuno di essi la presenza di TCA, scartando i tappi che superano la soglia massima programmata. Il tempo di analisi è di **solli due secondi**. I tappi vengono suddivisi in diverse classi quantitative in base alla concentrazione di TCA. In questo modo viene offerta al cliente la possibilità di scegliere tra classi quantitative differenti in base alle proprie esigenze.

### Valore TCA

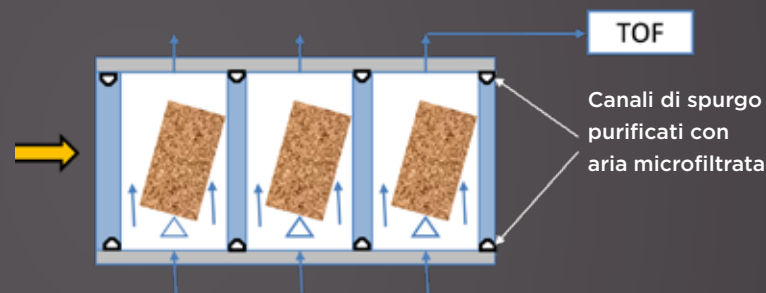
**Selezione VIP® Premium** 0 - 0,5 ng/l

**Selezione VIP®** 0 - 1,0 ng/l

## PERCHÈ SCEGLIERE SELEZIONE VIP®?

Il processo di selezione che dà vita ai tappi Selezione VIP® è il mix perfetto tra l'utilizzo della migliore materia prima, la supervisione dei sensi umani e l'applicazione delle tecnologie di analisi strumentale più efficaci e sicure in assoluto. L'unione di tutti questi elementi permette di ottenere tappi in sughero perfetti, in grado di garantire l'integrità del vino nel tempo.

L'affidabilità dell'analisi strumentale della Selezione VIP® è garantita da un continuo controllo applicato automaticamente durante tutto il processo analitico svolto dallo strumento. L'immissione di standard interni durante l'analisi di ogni tappo, per una taratura costante di massa e sensibilità del sistema di analisi, è di fondamentale importanza per ottenere tappi con assenza di contaminazioni. In aggiunta, vi sono canali di spurgo, purificati con aria microfiltrata, che prevengono la contaminazione incrociata tra le diverse postazioni. Per evitare ogni possibile errore di quantificazione, inoltre, nel caso in cui lo strumento rilevi un tappo con una quantità di TCA troppo elevata, automaticamente, il tappo successivo non viene classificato, per poter essere ritestato in un secondo momento. In questo modo il rischio di falsi positivi o negativi viene ridotto a zero.



## RICERCA CONTINUA, PER SODDISFARE OGNI CLIENTE

La Selezione VIP® è la testimonianza del costante impegno del nostro Sugherificio nella ricerca e nello sviluppo. Il continuo miglioramento dei nostri tappi, l'utilizzo di materia prima selezionata, uniti alla capacità di offrire soluzioni valide ed efficaci è per noi un obiettivo imprescindibile. Per questo continuiamo ad investire sull'innovazione tecnologica come parte integrante del nostro sistema produttivo, senza rinunciare al contributo delle decine di operatori specializzati che estraggono, selezionano e trasformano ogni giorno una materia prima naturale e rinnovabile quale è il sughero.

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

e scrivici a  
[info@molinas.it](mailto:info@molinas.it)



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



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