





Qui sommes-nous ?

Mureddu Sugheri est spécialisé depuis 1938 dans la production et la commercialisation de bouchons en liège de grande qualité. Reconnus en Italie comme leader du bouchage haut de gamme, nous comptons parmi nos clients les plus grands groupes vinicoles et quelques-unes parmi les propriétés les plus renommées.

Que faisons-nous

En Sardaigne (Naturels) et en Catalogne (Microgranulés), où nous sommes présents depuis des décennies, nous réalisons les premières phases du traitement de la matière première. Notre laboratoire de contrôle qualité et notre centre de finition sont situés dans notre usine de production de Nerviano (Milan).



Cycle de production d'un bouchon naturel monobloc IGEA

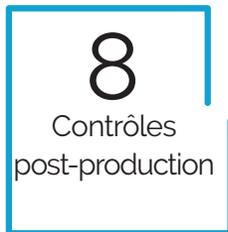


Laboratoire contrôle qualité.

Le laboratoire procède à l'analyse des matières premières, semi-finies et finies pour garantir la meilleure qualité et sécurité du produit fini. Équipé de la meilleure technologie et du plus grand professionnalisme, le laboratoire est aussi le centre des projets de Recherche & Développement .



1. Contrôles dimensionnels
2. Relevé des défauts critiques du liège
3. Contrôles organoleptiques sur des échantillons statistiquement importants (min 400-800 pc par lot)
4. Analyses gaz-chromatographiques complètes
5. Contrôles de l'humidité
6. Essai de tenue à la pression
7. Essais extrêmes de bouillage
8. Test sur le retour élastique



1. Test sur la lubrification des bouchons
2. Test sur l'absence de poussières
3. Test sur les résidus des substances oxydantes
4. Contrôles microbiologiques
5. Mesure de la performance des bouchons dans le temps
6. Simulation de mise en bouteille et tests sur la force d'extraction
7. Contrôles physiques et dimensionnels sur les bouchons finis
8. Test sur la tenue au liquide des bouchons



MUREDDU

natura
NATURAL CORK

Bouchons de liège naturel hautement sélectionnés destinés au bouchage de vins tranquilles de chaque typologie et aptes au vieillissement. Traçabilité totale dans toutes les catégories.



Liège
hautement
sélectionné



Test organoleptique
sur 400 pièces par lot et
gaz-chromatographique



16 tests
de laboratoire sur
chaque lot



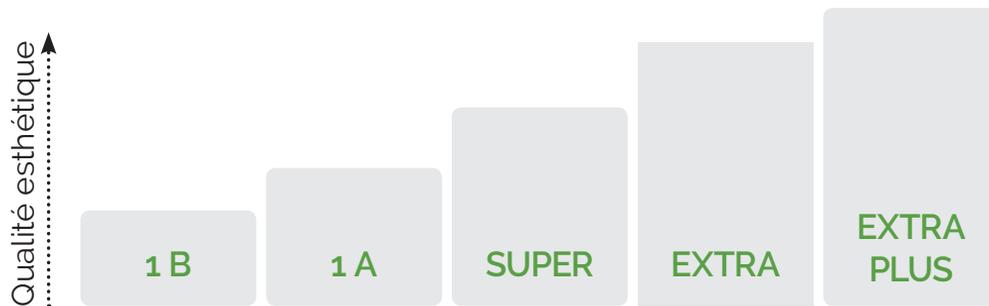
Natura est le standard de Mureddu

Les images sont présentées à titre d'illustration uniquement.



MUREDDU

natura
NATURAL CORK



NOS
CATEGORIES

IGEA 2.0

NEUTRAL CORK

Le procédé breveté "IGEA 2.0" consiste en la désinfection unitaire du bouchon par utilisation de vapeur modulaire, température contrôlée et passage en station d'irradiation.

IGEA. "Nature et Pureté."



OFF FLAVOURS FREE

Pyrazine **G**éosmine **G**uaiacol
au dessous du seuil de perception



T.C.A. MILLESIMALE

5 BOUCHONS (± 2) SUR 1.000



NEW CELL

Réorganisation cellulaire

- > Récupération élastique (+ 5%)
- + Subérine disponible (+ 15%)



Caractéristiques organoleptiques et mécaniques testées par le département DISTAS Œnologie de l'Université Catholique (Piacenza - Italie)

MUREDDU iGEA NEUTRAL CORK

Le premier bouchon de liège naturel
100% garanti **off-flavours free** et avec
réorganisation cellulaire **new cell**.



SUR DEMANDE FINITION
DE SURFACE "QUEEN
BEE" AVEC 2 BANDES DE
CIRE D'ABEILLE PURE

Les images sont présentées à titre d'illustration uniquement.



MUREDDU IGEACENTO

Le premier bouchon de liège naturel 100% garanti **off-flavours free** et avec réorganisation cellulaire **new cell** qui atteint la perfection. T.C.A. non détectable *.



SUR DEMANDE FINITION DE SURFACE "QUEEN BEE" AVEC 2 BANDES DE CIRE D'ABEILLE PURE



** Test sensoriel individuel garantissant T.C.A. moins de 1 ng/L conformément à la norme ISO 20752*

Les images sont présentées à titre d'illustration uniquement.



MUREDDU SYSTEM

TECHNICAL CORK

Bouchons techniques composés d'un corps en microgranulé et rondelles naturelles destinés au bouchage de vins tranquilles ou effervescents.



SYSTEM

METHODO 3

Bouchon technique composé d'un corps de microgranulé et de deux rondelles de liège naturel (une à chaque extrémité) de la meilleure qualité et avec traitement Te.de.sys..

Destiné aux vins tranquilles ou effervescents.

AGLO - CATALANA
del suro S.L.

MICRO|ONE

MICRO|ONE
Champagne



min
75%
liège

0,5 mm
1,5 mm

Microgranulé

Traitement
vulcano

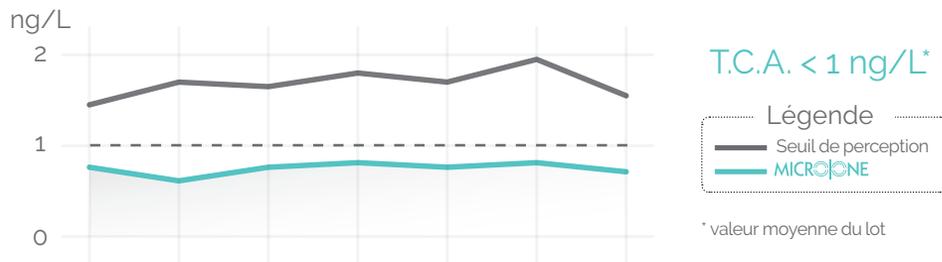
T.C.A. & OFF-FLAVOURS FREE
Pyrazines - Géosmine
Guaiacol
au dessous du seuil de perception

Densité
contrôlée

Fabriqués
par moulage
individuel

Bouchon MICRO-ONE

O.T.R.
Oxygen Transfer Rate
HOMOGENE
2,0
2,0 µg O₂/Jour



AGLO - CATALANA

del suro S.L.

BI-RONDELLES

Bouchons techniques composés d'un corps de microgranulé et 2 rondelles naturelles destinés au bouchage de vins tranquilles ou effervescents.



Services sur mesure pour nos clients



Analyse du profil
intérieur goulot de la
bouteille



Projet et réalisation
de marques
personnalisées



Réseau de vente
compétent



Organisation de visites
des usines



Contrôle des conditions
de stockage et
d'utilisation



Conseils sur le
bouchage



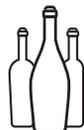
Newsletter des
informations
de l'entreprise "DiVino"



Réalisation de
bouchons pour vins
kasher



Analyses de laboratoire
interne complètes



Bouchons pour des
bouteilles format
spécial



Projets co-branding &
partnership



Promotion des
campagnes de
recyclage créatif

Partenariat :

SDA Bocconi
School of Management
WINE MANAGEMENT LAB



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



EMME ROUGE



BOUCHONS DE PRESTIGE DEPUIS 1938

VIA S. MARIA 7/9
20014 NERVIANO (MI) - ITALY
info@mureddusugheri.com
Tel. (0039) 0331.585447
Fax (0039) 0331.585547



AGLO - CATALANA
del suro S.L.

C/ Mòdega 7/9 - Pol. Ind. Girona
17457 Riudellots de la Selva
(Girona - Spain)
info@aglocatalana.com
Tel. (0034) 972.477842
Fax (0034) 972.477843



Système de gestion
de qualité