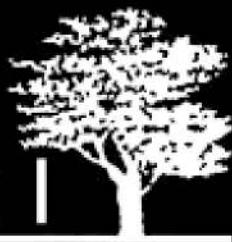


IL SUGHERO
un materiale senza pari

BELBO
SUGHERI



IL SUGHERO

un materiale senza pari

*Scegliere il sughero
è un passo ragionato
che preserva, allo stesso
tempo, l'ambiente ed il
patrimonio economico
e culturale del bacino
mediterraneo.*



IL SUGHERO

un materiale senza pari

Il sughero naturale è un materiale unico per garantire nel tempo la chiusura dei vini:

- Naturale
- Riciclabile e biodegradabile
- Impermeabile e con una tenuta particolare ai liquidi ed ai gas
- Leggero, comprimibile, elastico

Nessuna materia prima eguaglia il sughero nel suo percorso di sviluppo duraturo e nel mantenimento del fragile ecosistema.



IL SUGHERO

un materiale senza pari

Da tempo Belbo Sugheri è alla ricerca di foreste di quercia ottimali per produrre tappi di prima scelta destinati a vini pregiati.

Per consolidare i suoi approvvigionamenti e rispondere alle aspettative dei suoi clienti, nel 2011 Belbo Sugheri ha deciso di legarsi al suo partner storico sardo, specializzato nell'acquisto e nella trasformazione della materia prima.



IL SUGHERO

un materiale senza pari

Questa filiale è stata sviluppata per la produzione esclusiva di tappi naturali di media e alta gamma, e beneficia di strumenti che permettono di controllare tutto il processo di produzione, dall'acquisto del sughero in foresta fino al tappo semilavorato, rispettando le più recenti normative in tema di sicurezza ed alimentarietà.



IL SUGHERO

un materiale senza pari

*Materie prime selezionate
attentamente all'origine,
dimensione ideale di questo
sito produttivo, controllo
e attenzione particolare
in ogni fase della
produzione,
metodo specifico di
decontaminazione:*

sono tutti fattori che
permettono oggi di limitare
in modo significativo i rischi
di deviazioni organolettiche
sui nostri tappi naturali.

IL SUGHERO

un materiale senza pari

*La scelta di produrre
in Sardegna non è casuale:*

il profilo strutturale
del sughero che cresce
in questa regione è quello
che meglio si presta
alla conservazione
dei vini nel tempo.

Grazie al clima particolare,
la lenta crescita delle querce
da sughero consente
di rispettare un intervallo
temporale minimo di 11 anni
fra una decortica e quella
successiva, col risultato di
poter utilizzare sugheri
con 12-13 anni di età e avere
tappi ad altissima densità.



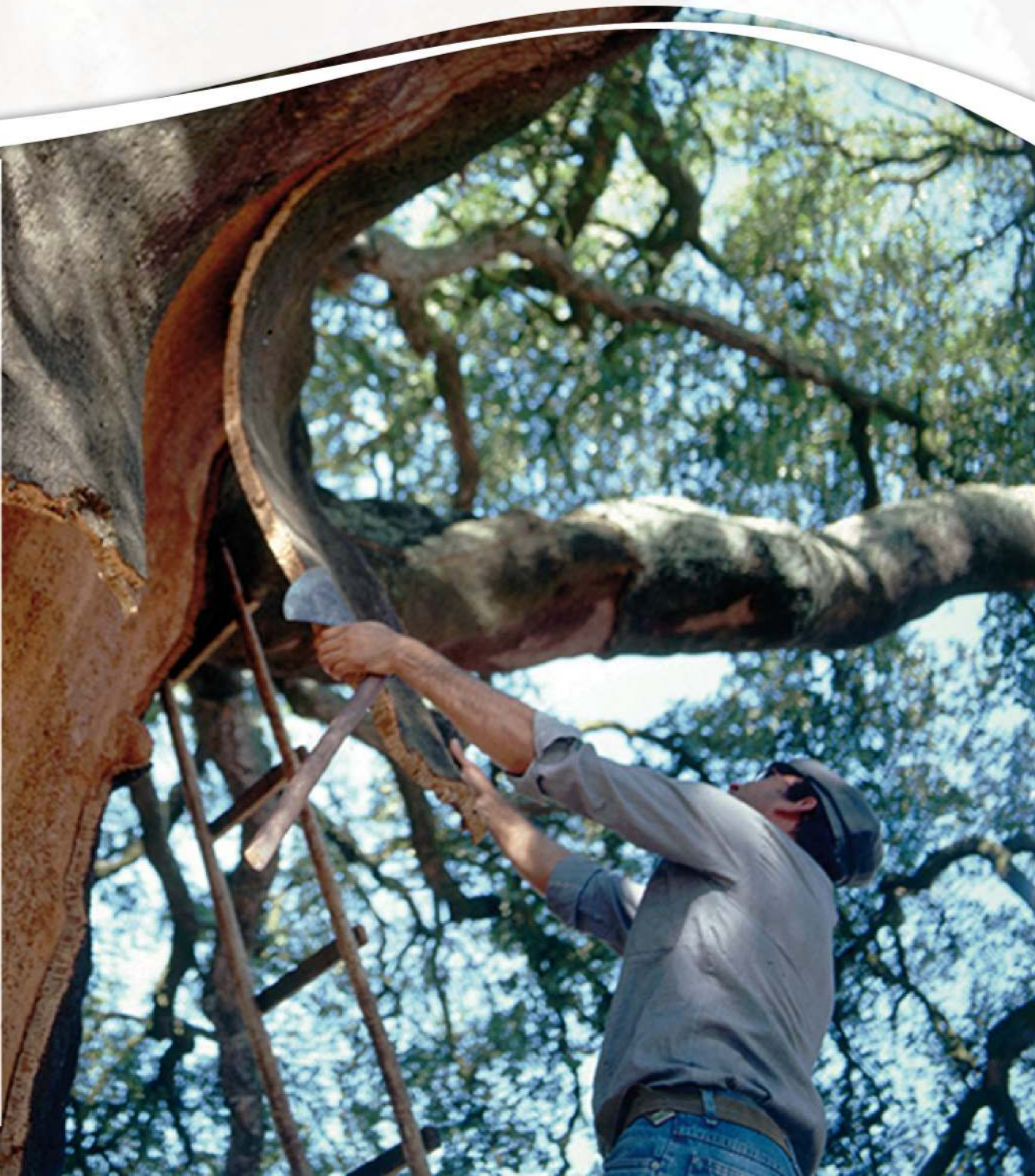
IL SUGHERO

un materiale senza pari

Siamo molto attenti, durante il periodo della raccolta, a scegliere lotti di sughero con un profilo qualitativo che risponda alle nostre necessità.

L'esperienza decennale dei nostri partner ci permette di monitorare in foresta la qualità della materia prima, a livello estetico, fisico ed organolettico.

Una volta effettuata la decortica, lasciamo stagionare le plance all'aria aperta per un periodo minimo di 6 mesi.



IL SUGHERO

un materiale senza pari

Durante questo periodo, le azioni congiunte degli elementi naturali (pioggia, vento, sole ecc..) provocano delle reazioni fisiche e chimiche che renderanno il sughero più adatto al suo utilizzo finale.

E' importante disporre di una superficie sufficientemente grande per effettuare la stagionatura in condizioni ottimali.



IL SUGHERO

un materiale senza pari

Il nostro sughero è stoccato con la parte convessa rivolta verso l'alto per evitare accumuli d'acqua, rialzato da terra per evitare il contatto con il suolo, in file distinte e distanziate l'una dall'altra per permettere una ventilazione continua.

IL SUGHERO

un materiale senza pari

*Terminata la stagionatura
inizia la lavorazione.*

La nostra fase di bollitura
consiste nell'immergere
le plance in acqua pulita
a 100° per 90 minuti:
tale procedimento consente
di eliminare dal sughero
le impurità, estrarne
sostanze solubili in acqua,
aumentare il suo spessore e
renderlo più morbido.



IL SUGHERO

un materiale senza pari

L'acqua utilizzata viene cambiata ogni giorno e dechlorata, in modo da garantire l'assenza di residui di cloro, molto pericoloso se a contatto con il vino.

La caldaia, in acciaio inossidabile, è situata in una zona separata e ventilata, al fine di evitare qualsiasi contaminazione durante le successive fasi di trasformazione.



IL SUGHERO

un materiale senza pari

Il sughero bollito viene precedentemente selezionato da operatori specializzati in base al calibro, suddividendo le plance stagionate in base alla misura dei tappi che si è scelto di produrre.

Effettuare quest'operazione prima della bollitura consente di rispettare, in fase di lavorazione, tempi molto brevi.

IL SUGHERO

un materiale senza pari

*La trasformazione delle
plance in tappi è una fase
altrettanto delicata.*

L'operatore deve
visualizzare la plancia
di sughero per ricavare
il tappo nella posizione
adeguata, evitando di
utilizzare le parti non
conformi (fori di insetti,
macchia gialla, sughero
ammuffito, zone legnose...).

La qualità finale del tappo
dipende molto dal suo
lavoro.



IL SUGHERO

un materiale senza pari

I tappi così prodotti vengono subito essiccati al fine di evitare contaminazioni successive.

Dopo alcune ore di stabilizzazione, i tappi sono trattati con un processo di vapo-estrazione. Questo metodo, studiato dai nostri tecnici, permette di estrarre la maggior parte dei componenti aromatici (in particolare le molecole legate alle eventuali deviazioni organolettiche come il TCA 2.4.6, molecola responsabile del gusto del tappo).



IL SUGHERO

un materiale senza pari

Le ricerche degli ultimi anni hanno avuto come obiettivo il raggiungimento della massima neutralità organolettica, e allo stesso tempo i test strutturali hanno permesso di individuare i parametri per definire una lavorazione che preservi le caratteristiche fisiche e meccaniche del sughero.

A nostro parere questo secondo aspetto è fondamentale: un sughero monopezzo deve poter accompagnare l'evoluzione di un vino per molti anni.



IL SUGHERO

un materiale senza pari

Terminata la vaporizzazione i tappi sono pronti per essere intestati e rettificati nelle dimensioni prestabilite.

In seguito, un gruppo di operatori effettua manualmente la scelta ottica dei tappi.

Una prima fase permette di eliminare i difetti principali.

Un secondo passaggio permette di classificare i tappi nelle diverse qualità estetiche.



IL SUGHERO

un materiale senza pari

Un ultimo passaggio manuale a nastro verifica la conformità prima del confezionamento.

Infine i tappi sono depolverizzati, contati e imballati per essere spediti verso la nostra struttura di finitura a Calamandrana.



IL SUGHERO

un materiale senza pari

Belbo Sugheri nasce nel 1990 a Canelli e viene subito dotata di moderni impianti per la lavorazione del sughero.

Nel 2006 avviene la costruzione di un nuovo stabilimento in località San Vito a Calamandrana.

La superficie totale coperta è di 2000 mq e l'azienda è composta oggi da venticinque dipendenti.

BELBO
SUGHERI



IL SUGHERO

un materiale senza pari

Il ciclo produttivo della Belbo Sugheri è integralmente controllato (materia prima, processo produttivo e prodotto finale).

Nel nuovo stabilimento è stato ampliato il laboratorio per il controllo della qualità del sughero.



IL SUGHERO

un materiale senza pari

Le analisi fisiche, microbiologiche ed organolettiche forniscono le informazioni basilari per gestire in modo ottimale l'intero processo produttivo.

Particolare attenzione viene dedicata al controllo dei perossidi, delle polveri e ai test di capillarità.



IL SUGHERO

un materiale senza pari

Per la ricerca del TCA e delle molecole affini tramite cromatografia, ci si avvale della collaborazione dei migliori laboratori presenti sul mercato.

Belbo Sugheri fornisce un certificato di analisi per ogni partita venduta.

IL SUGHERO

un materiale senza pari

Le fasi di lavaggio, timbratura a fuoco (tecnologia ad induzione) e di lubrificazione sono state perfezionate con nuovi impianti.

Infine si procede con il confezionamento, in sacchetti di polietilene, posti all'interno di cartoni sui quali si riportano tutti i dati per la tracciabilità.



IL SUGHERO

un materiale senza pari

La nostra volontà è quella di ascoltare i nostri clienti, e più in generale il mondo del vino, per proporre la soluzione di chiusura più adeguata alle esigenze specifiche, e ciò a partire da una materia prima nobile e naturale come il sughero.





BELBO SUGHERI
Reg. San Vito, 90/p
14042 Calamandrana (At)

Tel. +39 0141 75793
Fax +39 0141 75734

info@belbosugheri.it
www.belbosugheri.it

