

GF • CORK

Tecnologia que preserva a excelência do vinho



Especialistas na fabricação de rolhas de cortiça

Fundada em 1989, a GF Cork tem mais de 35 anos de experiência. Iniciou a sua atividade com a produção de rolhas naturais, seguindo a tradição e o saber-fazer de uma indústria com profundas raízes em Portugal. No entanto, consciente da evolução do setor e das novas exigências do mercado, há cerca de duas



investimos na produção de rolhas microaglomeradas, técnicas e de champanhe, reforçando a nossa posição como parceiro de referência na vedação de vinhos tranquilos, vinhos espumantes, bebidas espirituosas, cerveja e sidra.

Atualmente, a GF Cork é uma empresa global, com mais de 90% da sua produção destinada à exportação. Trabalhamos em estreita parceria com produtores e distribuidores de vinho em diversos mercados, levando a qualidade da cortiça portuguesa a todo o mundo.





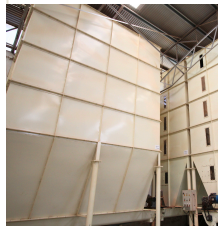
Fluxo de Produção

Receção de matéria-
prima



Trituração

Secagem e
armazenamento



Esterilização
Corklean by Granflex®

Moldação



Retificação



Inspeção visual



Embalamento e expedição



Lavação e desinfecção



Marcação



Detentora de patente inovadora no processo de moldação

Após um rigoroso processo de investigação no campo da engenharia mecatrónica, desenvolvemos um sistema inovador para a fabricação de rolhas através de moldação individual, patenteado em 2013.

Esta tecnologia exclusiva permite a produção de rolhas com propriedades mecânicas superiores, nomeadamente:

- **Maior resistência à torção** – evitando deformações indesejadas durante a extração;
- **Capacidade de recuperação melhorada** – garantindo um ajuste perfeito ao gargalo da garrafa;
- **Elevado desempenho de vedação** – assegurando uma vedação e preservação do vinho eficaz.

Este sistema de moldação confere à GF Cork uma vantagem competitiva, permitindo a produção de rolhas de alto desempenho, fabricadas com precisão para cumprir os rigorosos padrões da indústria global do vinho. Esta tecnologia exclusiva e disruptiva posiciona a GF Cork na vanguarda da inovação, estabelecendo um novo referencial de qualidade e desempenho no mercado.

**Registo de Patente T02012A00956 pelo
European Patent Office**





Corklean by Granoflex

Dando continuidade ao **nosso compromisso com a qualidade e a segurança alimentar**, desenvolvemos um processo de esterilização concebido para garantir rolhas sem TCA e com total neutralidade sensorial, eliminando qualquer risco de contaminação.

Resultado de uma investigação rigorosa, este sistema proporciona uma esterilização profunda e eficaz, removendo microrganismos e compostos voláteis indesejáveis, sem comprometer as propriedades naturais da cortiça.

Como consequência desta inovação, lançámos a marca **Corklean by Granoflex** — sinónimo de rolhas sem TCA e sem impacto sensorial. Esta garante a preservação integral do perfil aromático das bebidas.





Garantia de qualidade ao longo de todo o processo

O **controlo de qualidade é realizado em todas as fases**, desde a receção das matérias-primas, passando pelo processo de produção, até ao produto final, com os colaboradores a desempenharem um papel ativo neste acompanhamento.

Os controlos começam nas fases iniciais do processo de produção e os resultados são imediatamente registados no sistema de informação, permitindo o acesso em tempo real a toda a equipa.

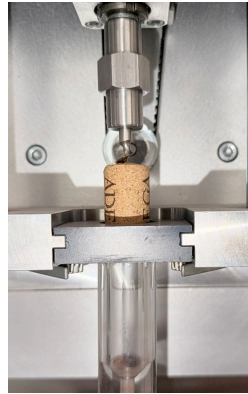
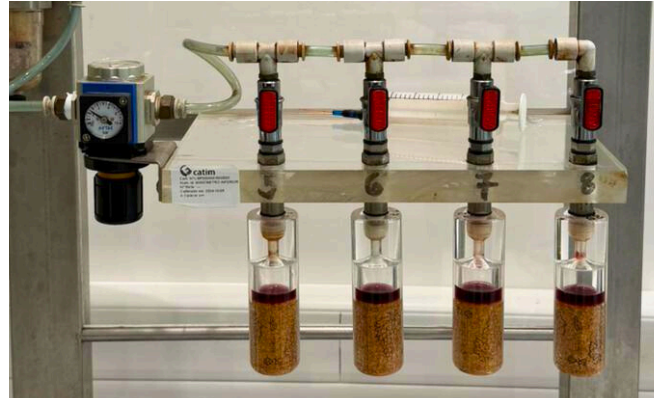
O nosso laboratório está totalmente equipado com todos os instrumentos habitualmente utilizados na indústria de rolhas de cortiça e trabalha em parceria com o Cork Technology Centre (CTCOR). Todos os procedimentos do nosso laboratório são executados de acordo com as normas ISO aplicáveis ao setor, incluindo a análise sensorial.



CELIEGE

EUROPEAN CORK CONFEDERATION





As nossas rolhas são classificadas por categorias

A matéria-prima utilizada na produção das nossas rolhas é cuidadosamente selecionada e moída em diferentes tamanhos de partículas.

As rolhas Granoflex são diferenciadas pelo tamanho dos grânulos de cortiça.

Rolhas de cortiça microaglomeradas



Extra fino

G1

0.5mm to 1mm



Fino

G2

1mm to 2mm



Mix

G12

0.5mm to 2mm



Standard

G3

2mm to 3mm



Conheça as nossas rolhas

Microaglomeradas

G1



G2



G3



Capsuladas

G12



Técnica 1+1

G1



G3



Espumante

G2



0+1



0+2



Rolhas Microaglomeradas

As rolhas microaglomeradas são produzidas inteiramente a partir de grânulos de cortiça obtidos através da utilização de subprodutos do processamento da cortiça natural.

Fabricadas por moldação por compressão, estas rolhas oferecem uma solução de vedação eficiente e funcional. Com uma **aparência uniforme**, constituem uma excelente alternativa à cortiça natural para vinhos com menor tempo de conservação.

Recomendadas para:

Vinhos jovens, vinhos tranquilos e vinhos destinados a consumo no prazo de 5 anos, desde que armazenados em condições adequadas.

Granulometria: G1, G2, G3



Rolhas Capsuladas

As rolhas capsuladas combinam um corpo de cortiça com uma cabeça fixa feita de madeira, metal, porcelana, plástico ou outros materiais, permitindo a **fácil abertura e fecho da garrafa**.

São ideais para bebidas espirituosas e vinhos fortificados, normalmente consumidos em várias doses ao longo do tempo. A sua reutilização torna-as práticas e bastante apreciadas pelos consumidores.

Recomendadas para:

Vinhos fortificados, bebidas espirituosas, Vinho do Porto, Madeira, Moscatel, brandys e licores.

Granulometria: G1, G2, G12



Rolhas Técnicas 1+1

As rolhas técnicas são constituídas por um corpo central de cortiça microaglomerada, com discos de cortiça natural aderidos a ambas as extremidades (comumente designadas por “1+1”).

Estas rolhas oferecem um **desempenho comparável ao das rolhas de cortiça natural**, assegurando simultaneamente uma maior homogeneidade entre lotes e redução de custos. Graças à sua estrutura híbrida, proporcionam uma vedação eficaz e permitem a correta evolução do vinho.

Recomendadas para:

Vinhos tranquilos do segmento intermédio, com perfil jovem ou envelhecimento a curto/médio prazo, onde se pretende um equilíbrio entre preservação sensorial, imagem de qualidade e competitividade de preço.

Granulometria: G1, G3



Rolhas de Espumante

As rolhas para vinhos espumantes são especificamente concebidas para vedar garrafas de vinhos espumantes, vinhos frisantes, vinhos gaseificados e sidras.

Disponíveis em microaglomerado, e com um ou dois discos de cortiça natural na base, estas rolhas suportam elevadas pressões internas — que podem atingir até 6 bar. A sua estrutura garante estanqueidade, **resistência mecânica** e preservação das características sensoriais do vinho sob elevada pressão.

Recomendadas para:

Vinhos espumantes, prosecco, sidras e vinhos frisantes.

Granulometria: G1, G2, G3





CORK K



TO

CORK K

CORK CLEAN

K



 (+351) 966 212 040  256 360 198

 administracao@granoflexcork.pt

 Rua da Gândara, 810 Z.I. de Beire,
4520-606 S. J. de Vêr, Portugal



www.granoflexcork.pt