





Los productos de la gama Pronektar disfrutan de la **experiencia técnica de la Tonnellerie Radoux** en lo referente al conocimiento del roble y a la selección y maduración de las maderas.

Nuestra madera para enología procede exclusivamente de **robles catalogados como « merrain »**, término francés que se aplica a la madera de primera calidad, apta para la fabricación de duelas y totalmente desprovista de corteza y albura. Se secan de una manera natural al aire libre.

A continuación, se tuestan siguiendo un procedimiento de calentamiento por convección y una técnica desarrollada por Pronektar que permite obtener **tostados en profundidad**, homogéneos y reproducibles.

Gracias a nuestra **planta de producción ultramoderna** ubicada en pleno Parque Natural de la Brenne (región Centro de Francia), estamos en disposición de garantizar la máxima reproducibilidad y calidad de nuestros productos.

Nuestra **política de I+D** se basa en una estrecha colaboración con institutos de investigación de todo el mundo. En la actualidad, esto nos permite ofrecer una amplia gama de chips, duelas, bloques e inserciones para barricas, que satisface las exigencias técnicas y enológicas de los enólogos y que responde a las expectativas de los consumidores.



UNA TÉCNICA EXCLUSIVA DE LA TONNELLERIE RADOUX DE SELECCIÓN Y MADURACIÓN DE LA MADERA



UNA PLANTA DE PRODUCCIÓN ULTRA MODERNA



UNA POLÍTICA DE I+D BASADA EN UNA RED INTERNACIONAL DE INVESTIGADORES



UN PROCEDIMIENTO EXCLUSIVO QUE PROPORCIONA UN TOSTADO EN PROFUNDIDAD, HOMOGÉNEO Y REPRODUCIBLE



ROBLES DE LA MEJOR CALIDAD DESPROVISTOS DE CORTEZA Y ALBURA

UNA MARCA DEL GRUPO RADOUX



BLOCKS & STICKS

Nektar **BLOCKS**

Alternativa práctica a las duelas, rápida y de calidad

Nektar **STICKS**

Para refrescar el perfil de madera de sus barricas antiguas



LEYENDA DOSIS DE USO RECOMENDADAS



Blancos y rosados delicados y varietales



Blancos ricos y concentrados



Tintos suaves y afrutados



Tintos potentes y concentrados



Vinos generosos y vinos dulces



Bebidas espirituosas

Alternativa práctica a las duelas,
rapidez y de calidad



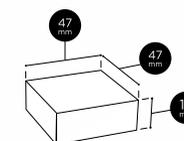
PROPIEDADES

- Blocks en bolsas de infusión para envejecimientos rápidos, prácticos y de calidad.
- Una aportación aromática elegante y compleja que respeta el perfil de fruta.
- Aporte de estructura en boca, volumen, redondez y persistencia.

OBJETIVO: perfiles de madera elegantes y complejos, garantía de un aspecto práctico de uso y rapidez de trabajo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Roble Francés
- Ligero largo, Medio, Medio Plus
- Bolsas de infusión de 5 kg, caja de 4 x 5 kg, pallet de 24 cajas



RECOMENDACIONES DE USO

PERIODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

-Vinos blancos

Desde la fermentación alcohólica, para obtener un perfil de madera bien integrada y respetar el perfil de fruta.

-Vinos tintos

Desde la fermentación alcohólica, para respetar al máximo el perfil de fruta, o antes de la fermentación maloláctica, para obtener un perfil aromático más complejo. Ambos casos culminar en una perfecta integración de la estructura tónica.

TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiológicas.

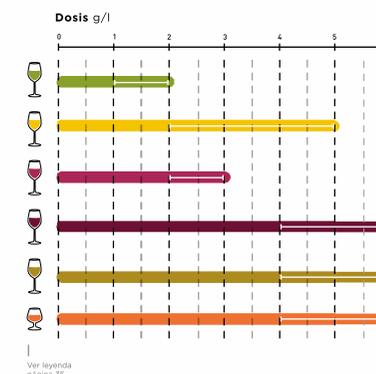
INSTALACIÓN

Se recomienda amarrar las bolsas a la parte central del depósito, mediante bridas, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios.

TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos 3 meses, controlando por cata.

DOSIS DE USO RECOMENDADAS



CASOS PRÁCTICOS DE USO

Sobre Macabeo zona Mediterráneo, buscando notas florales y ciertas notas tropicales, con presencia de madera en nariz y complejidad ahumada, con redondez y volumen en boca, harmónico y equilibrado: 2 g/l, 40% tostado ligero, 40% tostado medio, 20% tostado medio plus, al inicio de la fermentación alcohólica, seguido con un envejecimiento sobre las finas.

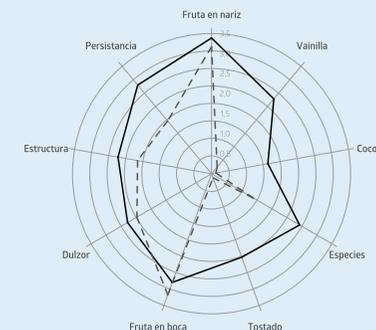
Sobre una mezcla de Merlot y Cabernet Sauvignon maduro y bien concentrado, para obtener un perfil de madera complejo y equilibrado, volumen, potencia y persistencia: 4 g/l, 20% tostado ligero, 50% tostado medio, 30% tostado medio plus, desde la fermentación maloláctica, o al inicio del envejecimiento.



Para ayudarle en sus decisiones enológicas, póngase en contacto con su asesor técnico Pronektar

Producto Nektar Blocks tostado Medio +
Dosis 3,5 g/L
Momento del contacto Envejecimiento
Tiempo de contacto 3,5 meses
Varietades Syrah - Grenache
Vendimia 2014
Area geográfica Vallée du Rhône, Francia

LEYENDA:
 - - Testigo
 — Nektar Blocks tostado Medio



Para refrescar el perfil de madera de sus barricas antiguas



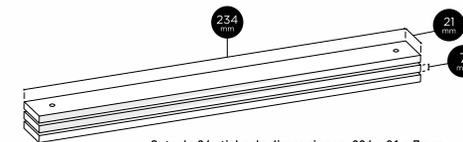
PROPIEDADES

- Herramienta para insertar en las barricas, para prolongar su utilización.
- Perfil aromático con notas de madera más intensas y placenteras, y enmascaramiento de los toques a madera vieja.
- Aporte de redondez y volumen en boca, y redondear los taninos secos aportados por las barricas usadas.

OBJETIVO : rejuvenecimiento del perfil organoléptico de la barrica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Roble Francés o Roble Americano
- +/- 600 g
- 0.32 m²
- Medio, Medio Plus
- Sets de sticks envasados individualmente, caja de 25 sets, palé de 24 cajas



Sets de 24 sticks de dimensiones: 234 x 21 x 7 mm

→ Sets de 60 sticks disponibles cuando se soliciten : 0,80 m², +/- 1500g

RECOMENDACIONES DE USO

PERIODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

-Vinos blancos

Desde el llenado de barricas para la fermentación alcohólica, para obtener un perfil de madera bien integrada y respetar el perfil de fruta.

-Vinos tintos

Desde el llenado de barricas, para una mejor integración del perfil aromático con notas de madera y de la estructura tánica.

TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiológicas.

INSTALACIÓN

Introducir por el agujero de boca de la barrica.

TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos 4 meses, controlando por cata.

DOSIS DE USO RECOMENDADAS

1 set de sticks para 1 barrica de 225/228 litros.

CASOS PRÁCTICOS DE USO

Sobre vinos blancos vinificados en barrica: 1 set de sticks roble francés tostado medio, desde el llenado de barricas al inicio de la fermentación alcohólica.

Sobre vinos tintos maduros y concentrados 1 set de sticks roble francés tostado medio plus desde el llenado de barricas.



Para ayudarle en sus decisiones enológicas, póngase en contacto con su asesor técnico Pronektar

DATOS TÉCNICOS PRODUCTOS - PRONEKTAR

01. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Especies botánicas:

Roble francés: Quercus petraea (Matt.) Liebl. y Quercus robur L.
Roble americano: Quercus alba L.

Granulometría de los productos fragmentados:

Astillas: 2 mm < 80 % de las partículas < 7 mm

Chips: 7,5 x 3 x 1,5 mm < 80 % de las partículas < 20 x 13 x 3 mm

Dimensiones de las duelas:

Duelas Essentielle, Excellence, Extrême y Nektar Pure: 960^{+/-10} x 47^{+/-2} x 7^{+/-1} mm

Duelas XL: 960^{+/-10} x 65^{+/-2} x 12^{+/-1} mm

Duelas Exclusive: 960^{+/-10} x 47^{+/-2} x 17,0^{+/-1} mm

Dimensiones de los Nektar Blocks:

47 x 47 x 17 mm

Dimensiones de los Nektar Sticks:

Ensamblaje de 24 elementos del siguiente tamaño: 234 x 21 x 7 mm

Porcentaje de humedad:

3^{+/-2} %

Densidad de los productos:

Astillas: 0,33^{+/-0,02}

Chips: 0,28^{+/-0,02}

Duelas: 0,58^{+/-0,10}

02. USO ENOLÓGICO

Los productos Pronektar se utilizan durante las distintas fases de elaboración de un vino. La elección del producto, la dosificación, el momento de incorporación y el tiempo de contacto se definen con arreglo a los objetivos enológicos deseados.

Para más información, diríjase a su asesor de enología de Pronektar®, o a nuestro servicio técnico en: info@pronektar.fr. El empleo de chips de roble está legislado en Europa (Reglamentos CE 479/2008 y 606/2009).

03. SEGURIDAD SANITARIA Y ALIMENTARIA

Garantizamos la trazabilidad de los productos desde el bosque hasta el tostado. El número de lote del producto permite rastrear todos los datos referentes a la procedencia de la madera, así como los datos de maduración y los parámetros de producción.

En el marco de las exigencias de trazabilidad a las que están sujetos los usuarios del sector vitivinícola, recomendamos anotar correctamente el número de lote de nuestros productos en el registro de bodega previsto al efecto.

Pronektar® realiza un seguimiento analítico de control frente a los siguientes contaminantes:

- **Haloanisoles y Halofenoles:** TCA, TeCA, PCA, TBA, TCP, TeCP, PCP y lindano

- **Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos:** dieciséis compuestos analizados, entre ellos el α benzopireno

- **Elementos Traza Metálicos:** Hierro, Plomo, Arsénico, Cadmio y Mercurio

Los análisis químicos de control correspondientes a sus productos se comunican bajo pedido.

04. ENVASADO DE LOS PRODUCTOS

Los productos de la gama Astillas y Chips se envasan en sacos de polietileno-aluminio de 10 kg que, una vez sellados, garantizan un correcto aislamiento de la atmósfera exterior. Dichos sacos se disponen de dos en dos en cajas de cartón de 20 kg. Los productos de la gama chips se suministran en bolsas de infusión de 10 kg que vienen insertadas en los sacos de polietileno-aluminio estándar. Las Astillas Nektar Fresh llevan un embalaje de polietileno-aluminio de un volumen de 10 kg, y se acondicionan en box pallets de 300 kg.

Las duelas Essentielle, Excellence, Extrême y Nektar Pure se acondicionan en cajas de cartón de 100 unidades. Las duelas XL y Exclusive se acondicionan en cajas de cartón de 40 unidades.

Los Blocks se envasan en una bolsa de infusión de 5 kg, que a su vez se inserta en otra de polietileno-aluminio. Con cuatro de este tipo, se conforman cajas de cartón de 20 kg.

Los sticks se entregan en embalaje de polietileno sellado.

05. ALMACENAMIENTO

Conserve el producto en su embalaje original, resguardado del aire y la humedad. No lo almacene cerca de productos químicos volátiles o de disolventes y, en general, de ningún otro producto con un olor fuerte.

TABLA DE CORRESPONDENCIAS

| Número de duelas/hl | Tipo de duela | Correspondencia en g/l | Correspondencia en m ² /hl |
|---------------------|---|------------------------|---------------------------------------|
| 0,5 | 7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême) | 1 | 0,052 |
| | 12 mm (XL) | 2 | 0,075 |
| | 17 mm (Exclusive) | 2,5 | 0,062 |
| 1 | 7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême) | 2 | 0,105 |
| | 12 mm (XL) | 4 | 0,150 |
| | 17 mm (Exclusive) | 5 | 0,125 |
| 1,5 | 7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême) | 3 | 0,157 |
| | 12 mm (XL) | 6 | 0,225 |
| | 17 mm (Exclusive) | 7,5 | 0,187 |
| 2 | 7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême) | 4 | 0,210 |
| | 12 mm (XL) | 8 | 0,300 |
| | 17 mm (Exclusive) | 10 | 0,250 |
| 2,5 | 7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême) | 5 | 0,262 |
| | 12 mm (XL) | 10 | 0,375 |
| | 17 mm (Exclusive) | 12,5 | 0,312 |
| 3 | 7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême) | 6 | 0,315 |
| | 12 mm (XL) | 12 | 0,450 |
| | 17 mm (Exclusive) | 15 | 0,375 |
| 4 | 7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême) | 8 | 0,420 |
| | 12 mm (XL) | 16 | 0,600 |
| | 17 mm (Exclusive) | 20 | 0,500 |
| 5 | 7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême) | 10 | 0,525 |
| | 12 mm (XL) | 20 | 0,750 |
| | 17 mm (Exclusive) | 25 | 0,625 |

RECOMENDACIONES DE APLICACIÓN

GRANULADOS

01. En la bomba de orujo



02. En el orujo, simultáneamente con el llenado

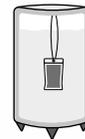


03. En bolsas de infusión, por la parte del mosto



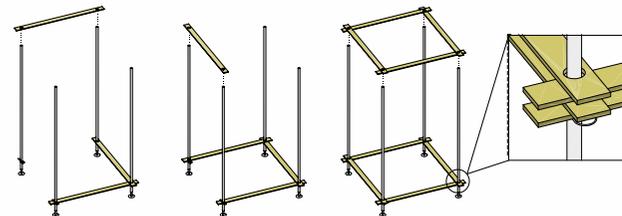
CHIPS Y BLOCKS

Suspendidos en la parte central del tanque



DUELAS

01. Sobre varillas



02. En abanico suspendidas en la parte central del tanque



STICKS

Para insertar por la boca de la bodega

