





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 touestan 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 satisfacen 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



CHIPS & ASTILLAS

Nektar **FRESH**

Herramienta enológica para la vinificación /
Astillas de roble fresco con un contenido tánico concentrado

Nektar **DUO FRESH**

Mezcla específica de astillas frescas y tostadas
para la vinificación /
Complejidad, dulzor y correcciones organolépticas

Nektar **DOLCE VANILLA**

Mezcla específica de chips, para obtener
complejidad avainillada

Nektar **DOLCE MOKA**

Mezcla específica de chips, para obtener
intensidad y torrefacción

Astillas y Chips **TOSTADOS**

Toda la calidad de Pronektar en una gama
completa destinada a la vinificación y el envejecimiento

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

Herramienta enológica para la vinificación
Astillas de roble fresco con un contenido tánico concentrado



PROPIEDADES

- Astillas 100% Roble Francés no tostadas para la vinificación.
- Calidad «barrica», maduración natural en parque, selección Oakscan® de madera con contenidos altos de elagitaninos, deshidratados antes del envasado. Producto único en el mercado, altamente concentrado.
- Aportación de estructura, volumen y redondez. Potencia el carácter afrutado, atenuando los caracteres vegetales, sin aportación de aromas de madera. Estabilización precoz del color, y protección contra la oxidación.

OBJETIVO: traer estructura y redondez, estabilizar el color y proteger el mosto durante la vinificación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Roble Francés
- Deshidratados pero no tostados
- Bolsa de 10 kg sin bolsa de infusión, peso neto 300 kg

RECOMENDACIONES DE USO

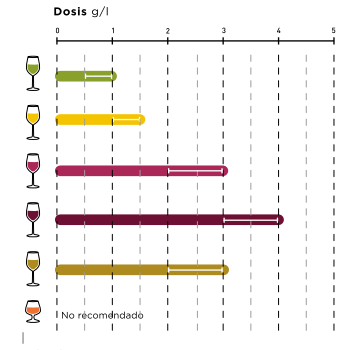
PERIODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

- Vinos blancos:**
Desde la clarificación del mosto previa a la fermentación, para obtener un máximo efecto protector del mosto.
- Vinos tintos**
Desde el encubado, para que disfrute cuanto antes de la función antioxidante y la estabilización del color.

INSTALACIÓN
Uso con bolsas de infusión en el caso de los vinos blancos y rosados, y a granel durante el encubado en el de los vinos tintos.

TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO
Al menos dos semanas, lo que dure la vinificación.

DOSIS DE USO RECOMENDADAS



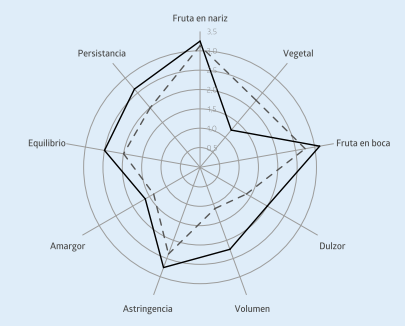
CASOS PRÁCTICOS DE USO

Sobre Sauvignon Blanc o Verdejo en perfil de tiol, para aportar volumen y retrogusto:0,5 g/l después de la clarificación del mosto.
Atención: No se exceda con las dosis, para no degradar los tioles varietales.
Con un Merlot de calidad y estructurado, para aportar potencia y volumen, y estabilizar temprano a la vez el color:3 g/l en el encubado.

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

Producto Nektar Fresh
Dosis 2 g/l
Momento del contacto Maceración y fermentación
Tiempo de contacto 15 días
Variedad Merlot
Vendimia 2013
Area geográfica Bordeaux, Francia

LEYENDA:
- - Testigo
— Nektar Fresh



Mezcla específica de astillas frescas
y tostadas para la vinificación
Complejidad, dulzor y correcciones organolépticas



PROPIEDADES

- Astillas 100% Roble Francés frescas y tostadas para vinificación, una receta específica desarrollada por el departamento de I+D de Pronektar.
- Un perfil de fruta más maduro y complejo, y un mayor impacto sobre el enmascaramiento de los caracteres vegetales y herbáceos.
- Mayor aportación de volumen y redondez. Envoltura de los taninos duros y astringentes debidos a la falta de madurez.

OBJETIVO : disfrutar de las bazas enológicas que ofrece la madera fresca, obteniendo a la vez un perfil más maduro y redondo.

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

- Roble Francés
- Mezcla de astillas frescas deshidratadas y de astillas tostadas
- Bolsa de 10 kg sin bolsa de infusión, caja de 2 x 10, pallet de 24 cajas

RECOMENDACIONES
DE USO

PERIODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

- Vinos blancos**
Desde la clarificación del mosto previa a la fermentación, para obtener un máximo efecto protector del mosto.
- Vinos tintos**
Desde el encubado, para que disfrute cuanto antes de la función antioxidante y la estabilización del color.

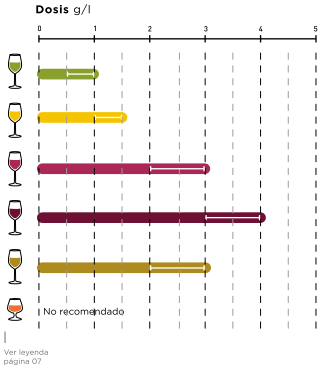
INSTALACIÓN

Uso con bolsas de infusión en el caso de los vinos blancos y rosados, y a granel durante el encubado en el de los vinos tintos.

TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos dos semanas, lo que dure la vinificación.

DOSIS DE USO RECOMENDADAS



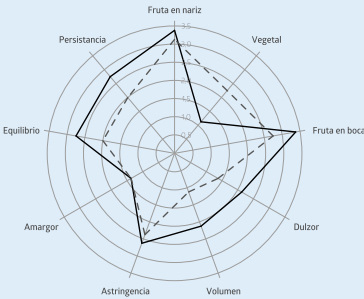
CASOS PRÁCTICOS
DE USO

Sobre S millon insuficientemente maduro, para enmascarar los caracteres vegetales y aportar volumen y redondez: 1 g/l después de la clarificación del mosto.
Sobre Cabernet Sauvignon potente, pero faltando madurez, para enmascarar los toques vegetales de pimienta verde, obtener volumen y redondear los taninos duros: 3 g/l en el encubado.

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

Producto Nektar Duo Fresh
Dosis 2 g/l
Momento del contacto Maceración y fermentación
Tiempo de contacto 15 días
Variedad Merlot
Vendimia 2013
Area geográfica Bordeaux, Francia

LEYENDA:
- - Testigo
— Nektar Duo Fresh



Toda la calidad de Pronektar en una gama completa destinada a la vinificación y el envejecimiento

PROPIEDADES

- Selección Oaksan® de madera con un contenido moderado de elagitaninos, para una expresión aromática y una redondez máximas sin excesos de estructuración.
- Perfiles aromáticos variados y característicos en función de la procedencia de la madera y la clase de tostado, así como volumen y redondez en boca.
- 2 granulometrías: Astillas para la vinificación, y chips para el envejecimiento.

OBJETIVO : obtener perfiles de madera aromáticos y placenteros con tiempos de contacto eficientes, aportando un máximo de redondez sin excesos de estructuración.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

 Roble Francés o Roble Americano

 Medio, Medio Plus

 Bolsa de 10 kg (con bolsa de infusión solamente para los chips), caja de 2 x 10 kg, palet 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 el encebado en el caso de los Astillas. En cuanto a los chips: Antes de la fermentación maloláctica, para obtener un perfil aromático más complejo y una perfecta integración de la estructura tánica, o al inicio del envejecimiento.

TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

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

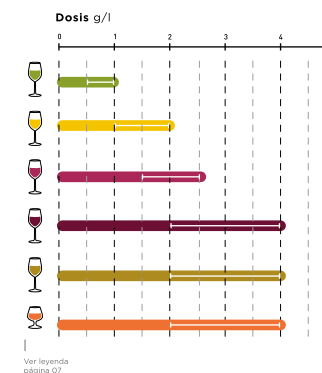
INSTALACIÓN

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 dos semanas en el caso de los Astillas, y al menos un mes en el caso de los chips, controlando por cata.

DOSIS DE USO RECOMENDADAS

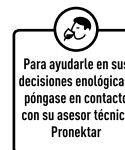


Ver leyenda página 07

CASOS PRÁCTICOS DE USO

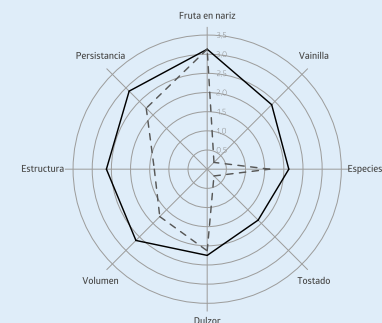
Sobre Sauvignon Blanc varietales de rotación rápida, para obtener un perfil de madera aromático y placentero: Chips 1,5 g/l, 2/3 roble americano tostado medio, y 1/3 de roble francés tostado medio plus, al inicio de la fermentación alcohólica.

Sobre vinos tintos suaves y afrutados de rotación rápida, para mejorar el aroma y el gusto durante la preparación del embotellado: Chips 2 g/l, 1/3 roble francés tostado medio, 1/3 roble francés tostado medio plus, y 1/3 roble americano tostado medio, entre dos y tres meses antes del embotellado.



Producto Chips de roble francés Pronektar tostado Medio
Dosis 3,0 g/l
Momento del contacto Envejecimiento
Tiempo de contacto 6 meses
Variedad Sangiovese
Vendimia 2014
Area geográfica Italia

LEYENDA:
 - - Testigo
 — Chips de roble francés
 — Pronektar tostado Medio



Mezcla específica de chips,
para obtener complejidad avainillada



PROPIEDADES

- Receta específica de chips tostados desarrollada por el departamento de I+D de Pronectar, para la vinificación y el envejecimiento.
- Notas de madera avainilladas, lactonadas, cremosas, y que respetan el perfil de fruta.
- Aportación de redondez y volumen en boca.

OBJETIVO : perfil con notas de madera, avainillado, complejo, y que respeta la fruta.
Aportación de volumen y redondez en boca.

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

- Mezcla de Roble Francés y Roble Americano
- Mezcla de Tostados
- Bolsa de 10 kg con bolsa de infusión, caja de 2 x 10 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
Antes de la fermentación maloláctica, para obtener un perfil aromático más complejo y una perfecta integración de la estructura tánica, o al inicio del envejecimiento.

TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

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

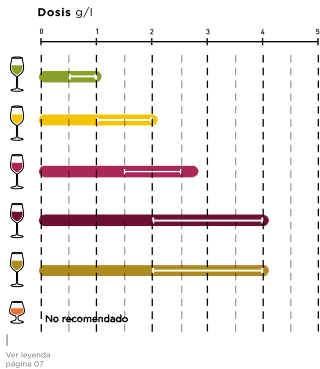
INSTALACIÓN

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 un mes, controlando por cata.

DOSIS DE USO RECOMENDADAS



Ver leyenda página 07

CASOS PRÁCTICOS
DE USO

Sobre vinos blancos delicados y elegantes, para obtener una aportación de complejidad con notas de madera, pero respetando el perfil de fruta: 1 g/l, al inicio de la fermentación alcohólica.

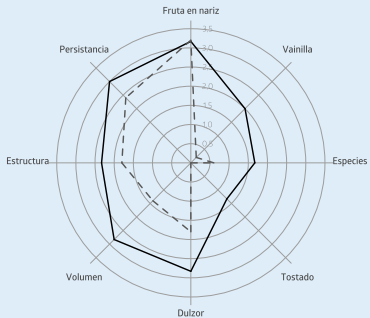
Sobre variedades de vinos tintos maduros y equilibrados, para obtener un perfil avainillado con notas de madera, complejo y que respete la fruta, con redondez y volumen en boca: 2,5 g/l, desde la fermentación maloláctica o durante el envejecimiento.



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

Producto Nektar Dolce Vanilla
Dosis 2,2 g/l
Momento del contacto Envejecimiento
Tiempo de contacto 6 semanas
Variedad Tempranillo
Vendimia 2013
Area geográfica España

LEYENDA:
- - Testigo
— Nektar Dolce Vanilla



Mezcla específica de chips,
para obtener intensidad y torrefacción



PROPIEDADES

- Receta específica de chips tostados desarrollada por el departamento de I+D de Pronektar, para la vinificación y el envejecimiento.
- Notas de madera tostada, torrefacta y de chocolate.
- Aportación de potencia y volumen en boca.

OBJETIVO : perfil de madera tostada y torrefacta, potencia en boca. Búsqueda de perfiles de madera característicos.

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

- Roble Francés
- Específico
- Bolsa de 10 kg con bolsa de infusión, caja de 2 x 10 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

Antes de la fermentación maloláctica, para obtener un perfil aromático más complejo y una perfecta integración de la estructura tónica, o al inicio del envejecimiento.

TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

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

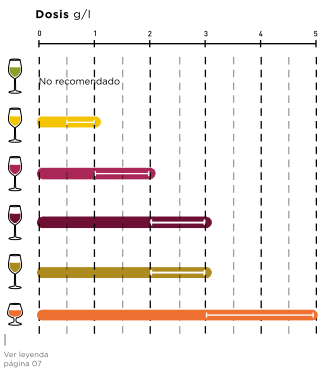
INSTALACIÓN

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 un mes, controlando por cata.

DOSIS DE USO RECOMENDADAS



CASOS PRÁCTICOS
DE USO

Sobre variedades de uva maduras y concentradas (de tipo Tempranillo o Sangiovese), para apoyar el perfil de fruta maduro, obtener potencia, toques de chocolate y levemente torrefactos: 2 g/l desde la fermentación maloláctica o durante el envejecimiento.

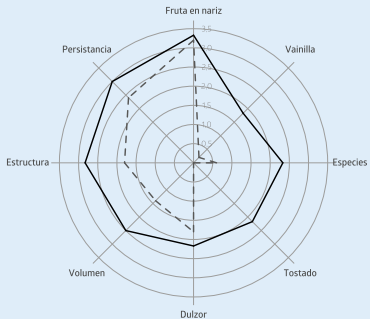
Sobre brandy, para aportar toques de cacao, tostados y torrefactos: 5 g/l durante el envejecimiento.



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

Producto Nektar Dolce Moka
Dosis 2.2 g/l
Momento del contacto Envejecimiento
Tiempo de contacto 6 semanas
Variedad Tempranillo
Vendimia 2013
Area geográfica España

LEYENDA:
- - Testigo
— Nektar Dolce Moka



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 m2/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

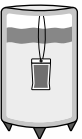
01. En la bomba de orujo



02. En el orujo, simultáneamente con el llenado

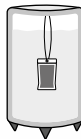


03. En bolsas de infusión, por la parte del mosto



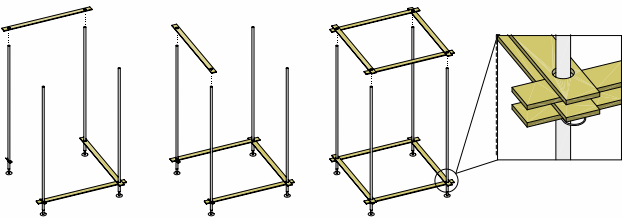
CHIPS Y BLOCKS

Suspendidos en la parte central del tanque



DUELAS

01. Sobre varillas



02. En abanico suspendidos en la parte central del tanque



STICKS

Para insertar por la boca de la barrica

