





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



DUELAS

Nektar **ESSENTIELLE**

La referencia histórica de Pronektar /
Envejecimiento de calidad, presupuesto controlado

7
mm

Nektar **EXCELLENCE**

Selección de granos finos /
Envejecimiento elegante y refinado

7
mm

Nektar **PURE**

El respeto óptimo del perfil de fruta

7
mm

Nektar **XL**

Duela de grandes dimensiones /
Para envejecimientos largos

12
mm

Nektar **EXCLUSIVE**

La duela super Premium /
Destinada al envejecimiento de vinos de gama alta

17
mm

Nektar **EXTRÊME**

El control total del perfil de madera,
gracias a la selección Oakscan®

7
mm

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

La referencia histórica de Pronectar
Envejecimiento de calidad, presupuesto controlado

PROPIEDADES

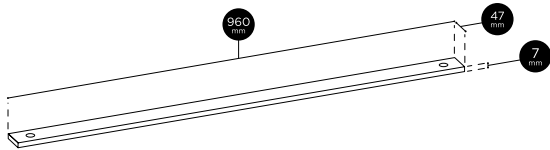
- Duelas de Roble Franc s o Roble Americano.
- Intensidad aromática y complejidad al combinar distintos tostados y tipos de madera.
- Estructura y redondez en boca.

OBJETIVO : perfiles de madera placenteros y modernos.

7 mm

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

- Roble Franc s o Roble Americano
- +/- 200 g
- 0,105 m2
- Medio, Medio Plus
- Caja de 100 duelas,
pal de 25 cajas



RECOMENDACIONES
DE USO

PERIODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

- Vinos blancos**
Desde la fermentación alcohólica, para obtener un perfil de madera bien integrado 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.

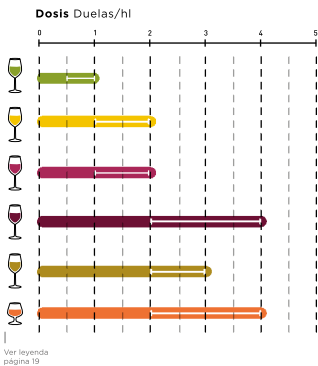
INSTALACIÓN

Se recomienda anclar las duelas a la parte central del depósito, mediante bridas, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios, o montarlas en la estructura sobre varillas de acero inoxidable.

TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos 4 meses, controlando por cata.

DOSIS DE USO RECOMENDADAS



Ver leyenda
página 19

CASOS PRÁCTICOS
DE USO

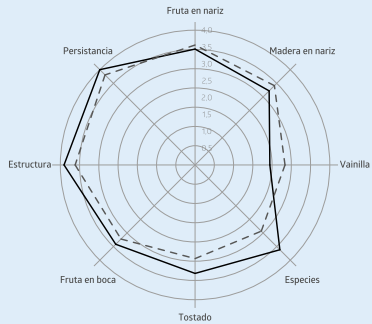
Con variedades de uva blanca ricas [Chardonnay, Gros Manseng, Marsanne o Roussanne], para obtener intensidad aromática y complejidad: 2 duelas/hl, 50% roble franc s tostado medio, 50% roble franc s tostado medio plus, al inicio de la fermentación alcohólica.

Con vinos de Tempranillo faltando de madurez, para disminuir la tanicidad no madura que sobresale, enmascarar verdoros del vino, para dar más volumen y complejidad en boca: 3 duelas/hl, 1/3 roble franc s tostado medio, 1/3 roble franc s tostado medio plus, 1/3 roble americano tostado medio, desde la fermentación maloláctica, o al inicio del envejecimiento.

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

- Producto Nektar Essentielle roble Francés tostado Medio y Medio +
- Dosis 2,8 duelas/hl
- Momento del contacto Envejecimiento
- Tiempo de contacto 5,5 meses
- Variedades Merlot - Cabernet Sauvignon
- Vendimia 2010
- Area geográfica Languedoc, Francia

LEYENDA :
- - Nektar Essentielle roble Francés tostado Medio
— Nektar Essentielle roble Francés tostado Medio +



Selección de granos finos
Envejecimiento elegante y refinado



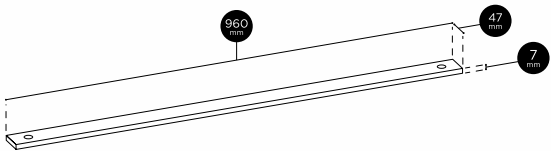
PROPIEDADES

- Duelas de Roble Franc s, selección grano fino - Tamaño del grano < 2.5 mm.
- Complejidad y sutileza aromática.
- Elegancia de los taninos, y redondez en boca.

OBJETIVO : perfiles de madera refinados y elegantes.

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

- 🪵 Roble Franc s
- ⚖️ +/- 200 g
- 📏 0.105 m2
- 📦 Ligero, Medio, Medio Plus
- 📦 Caja de 100 duelas,
palet de 25 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.

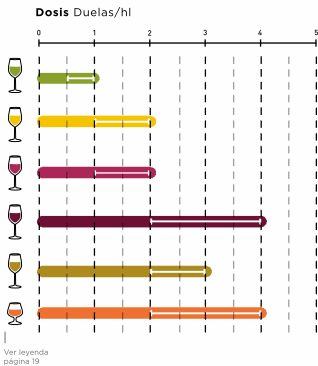
INSTALACIÓN

Se recomienda anclar las duelas a la parte central del depósito, mediante bridas, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios, o montarlas en la estructura sobre varillas de acero inoxidable.

TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos 4 meses, controlando por cata.

DOSIS DE USO RECOMENDADAS



Ver leyenda
página 19

CASOS PRÁCTICOS
DE USO

Con vinos varietales concentrados y perfectamente maduros (Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris o Verdejo), para obtener un perfil elegante y complejo con notas de madera, aproximado al de un envejecimiento tradicional: 2 duelas/hl, 1/3 tostado ligero, 1/3 tostado medio, 1/3 tostado medio plus, al inicio de la fermentación alcohólica. Atención: No se exceda con las dosis, sobre todo en el caso de Tostados ligeros, para no degradar los tiores varietales.

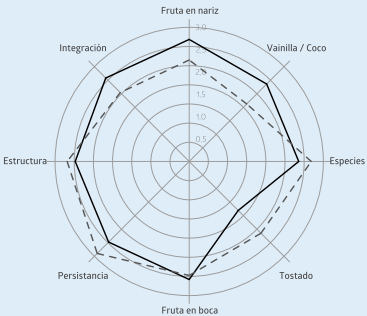
Sobre vinos Merlot potentes y concentrados, para obtener un intenso perfil con notas de madera, pero sutil y elegante: 3 duelas/hl, 50% tostado medio, 50% tostado medio plus, desde la fermentación maloláctica, o al inicio del envejecimiento.



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

Producto Nektar Excellence tostado Medio
Dosis 3,0 duelas/hl
Momento del contacto Envejecimiento
Tiempo de contacto 4,5 meses
Variedad Merlot
Vendimia 2007
Area geográfica Italia

LEYENDA:
- - Nektar Essentielle de roble Francés tostado Medio
— Nektar Excellence tostado Medio



El respeto óptimo del perfil de fruta



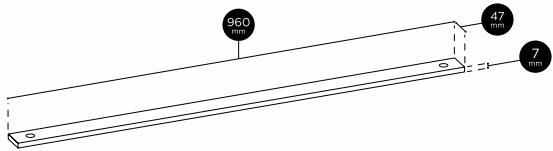
PROPIEDADES

- Duelas de Roble Franc s, tostado nico y espec fico.
- Respeto ptimo de la pura expresi n de la fruta, aportaci n m nima de aromas de tostado.
- Estructuraci n, redondez, frescura y tensi n en boca.

OBJETIVO : las ventajas de unas notas de madera en boca, sin la aportaci n arom tica de tostado.

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

- Roble Franc s
- +/- 200 g
- 0.105 m2
- Espec fico
- Caja de 100 duelas,
pal de 25 cajas



RECOMENDACIONES
DE USO

PERIODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

- Vinos blancos**
Desde la fermentaci n alcoh lica, para obtener un perfil de madera bien integrada.
- Vinos tintos**
Antes de la fermentaci n malol ctica, para una perfecta integraci n de la estructura t nica.

TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA
Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiol gicas.

INSTALACIÓN
Se recomienda anclar las duelas a la parte central del dep sito, mediante bridas, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios, o montarlas en la estructura sobre varillas de acero inoxidable.

TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO
Al menos 4 meses, controlando por cata.

DOSIS DE USO RECOMENDADAS



CASOS PRÁCTICOS
DE USO

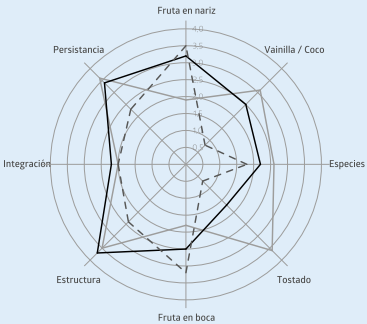
Sobre vinos blancos de estilo am lico (S millon, Garnacha Blanca o Vermentino), para reforzar el volumen, la tensi n y la persistencia en boca, sin aportaci n de notas arom ticas de madera: 3 duela/hl, al inicio de la fermentaci n alcoh lica.

Sobre un Merlot demasiado maduro y/o algo evolucionado, para refrescar el perfil de fruta y restablecer la tensi n y el equilibrio en boca atenuando los taninos secos : 2 duelas/hl, desde la fermentaci n malol ctica, o al inicio del envejecimiento.



Producto Nektar Pure
Dosis 3,0 duelas/hl
Momento del contacto Fermentaci n malol ctica
Tiempo de contacto 6 meses
Variedades Merlot - Cabernet Sauvignon
Vendimia 2009
Area geogr fica Bordeaux, Francia

LEYENDA :
- - Testigo
— Duelas Nektar Pure
— Duelas Essentielle de roble Franceses tostado Medio +



Duela de grandes dimensiones
Para envejecimientos largos



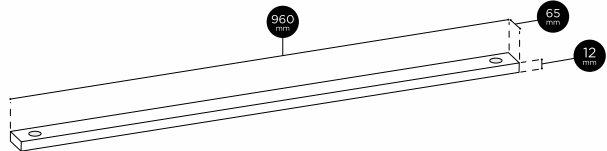
PROPIEDADES

- Duelas de Roble Franc s anchas y espesas.
- Aportaci n arom tica compleja que respeta el perfil de fruta.
- Potencia, volumen y redondez en boca.

OBJETIVO : perfiles de madera que respetan el perfil de fruta, con elegancia y complejidad.

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

- Roble Franc s
- +/- 400 g
- 0.150 m²
- Ligero, Medio, Medio Plus
- Caja de 40 duelas,
pal de 25 cajas



RECOMENDACIONES
DE USO

PERIODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

- Vinos blancos**
Desde la fermentaci n alcoh lica, para obtener un perfil de madera bien integrada y respetar el perfil de fruta.
- Vinos tintos**
Antes de la fermentaci n malol ctica, para obtener un perfil arom tico m s complejo y una perfecta integraci n de la estructura t nica.

TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

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

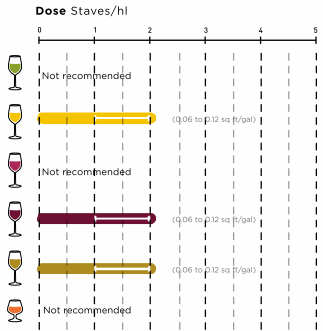
INSTALACIÓN

Se recomienda anclar las duelas a la parte central del dep sito, mediante bridas, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios, o montarlas en la estructura sobre varillas de acero inoxidable.

TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos 6 meses, controlando por cata.

RECOMMENDED DOSE RATES



See legend page 19

CASOS PRÁCTICOS
DE USO

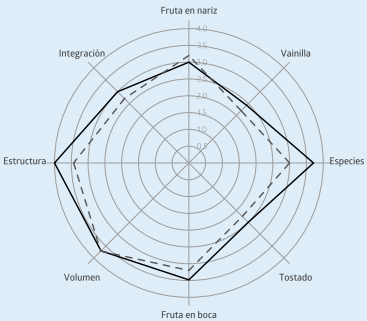
Sobre variedades de uvas blancas ricas, tipo Chardonnay bien maduros, para obtener un perfil de madera potente y opulento: 2 duelas/hl, 2/3 tostado medio, 1/3 tostado medio plus, al inicio de la fermentaci n alcoh lica.

Sobre variedades de vinos tintos maduros y concentrados, tipo Syrah bien madura, para obtener un perfil complejo de madera que respete las caracter sticas de la uva, con volumen y potencia en boca: 2 duelas/hl, 50 % tostado medio, 50% tostado medio plus, desde la fermentaci n malol ctica, o al inicio del envejecimiento.



Producto Nektar XL
Momento del contacto Envejecimiento
Tiempo de contacto 7 meses
Variedades Tannat - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc
Vendimia 2009
Area geogr fica Sud Ouest, Francia

LEYENDA :
- - Duelas Essentielle de roble Frances tostado Medio +, dosis : 2,0 duelas/hl.
— Duelas XL tostado Medio +, dosis : 1,3 duelas /hL.



La duela super Premium
Destinada al envejecimiento de vinos de gama alta



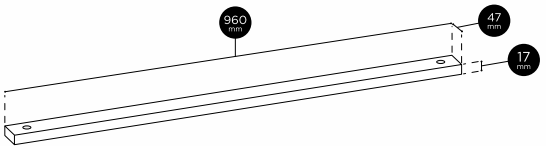
PROPIEDADES

- Duelas de Roble Franc s de gran espesor, para una extracci n muy progresiva de los componentes de la madera.
- Una aportaci n arom tica elegante y compleja que respeta el perfil de fruta y la autenticidad del terru o.
- Estructuraci n progresiva y elegante, amplitud, redondez y persistencia en boca.

OBJETIVO : perfiles de madera de gama alta, para vinos excepcionales que provienen de grandes terru os y vi edos trabajados con esmero.

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

- Roble Franc s
- +/- 500 g
- 0.125 m2
- Ligero largo, Medio, Medio Plus
- Caja de 40 duelas,
pal de 25 cajas



RECOMENDACIONES
DE USO

PERIODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

-Vinos blancos

Desde la fermentaci n alcoh olica, para obtener un perfil de madera bien integrada y respetar el perfil de fruta.

-Vinos tintos

Antes de la fermentaci n malol ctica, para obtener un perfil arom tico m s complejo y una perfecta integraci n de la estructura t nica.

TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

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

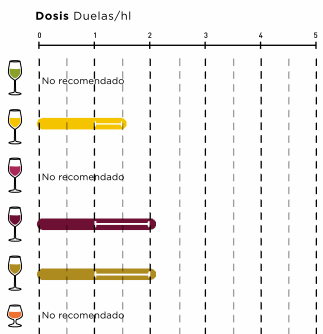
INSTALACIÓN

Se recomienda anclar las duelas a la parte central del dep sito, mediante bridas, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios, o montarlas en la estructura sobre varillas de acero inoxidable.

TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos 8 meses, controlando por cata.

DOSIS DE USO RECOMENDADAS



Ver leyenda
página 19

CASOS PRÁCTICOS
DE USO

Sobre una mezcla de Merlot y Cabernet potente y concentrado, para obtener un perfil de madera complejo y elegante que respete la autenticidad del terru o, y aproximado al de un envejecimiento tradicional: 2 duelas/hl, 20% tostado ligero, 50% tostado medio, 30% tostado medio plus, desde la fermentaci n malol ctica.

Sobre vinos generosos, para obtener un perfil de madera complejo y elegante, y aproximado al de un envejecimiento tradicional: 2 duelas/hl, 1/3 tostado medio, 2/3 tostado medio plus, al inicio de la fermentaci n alcoh olica.



Producto Nektar Exclusive tostado Medio
Dosis 1,5 duelas/hl
Momento del contacto Envejecimiento
Tiempo de contacto 10 meses
Variedad Cabernet Sauvignon
Vendimia 2014
Area geogr fica Bordeaux, Francia

LEYENDA :
- - Testigo
— Duelas Nektar Exclusive tostado Medio



El control total del perfil de madera,
gracias a la selección Oakscan®



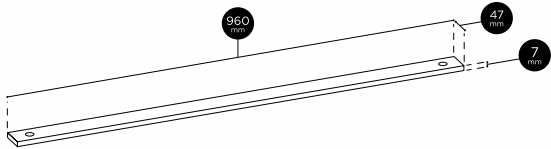
PROPIEDADES

- Duelas de Roble Franc s seleccionadas por el sistema Oakscan®.
- Tres productos con tres niveles de contenido en taninos : bajo, medio y alto.
- Tostado específico adecuado para cada contenido en taninos.

OBJETIVO : control total y perfecta reproducibilidad de los perfiles de madera.

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

	Roble Franc s
	+/- 200 g
	0.105 m2
	Espec ficos
	Caja de 100 duelas, pal de 25 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 anclar las duelas a la parte central del depósito, mediante bridas, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios, o montarlas en la estructura sobre varillas de acero inoxidable.

TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos 4 meses, controlando por cata.



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

CASOS PRÁCTICOS
DE USO

- Sobre uvas blancas varietales, un perfil de uva de tipo Sauvignon Blanc, para obtener un perfil de madera muy discreto respecto al fruto, así como complejidad y mineralidad : 1 duela/hl, 80% Extrême D licat, 20% Extrême Intense, al inicio de la fermentación alcohólica.
- Sobre uvas blancas varietales maduras y exóticas (tipo Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris o Verdejo), para obtener un perfil de madera exquisito y complejo, con volumen y retrogusto en boca : 1,5 duela/hl, 2/3 Extrême D licat, 1/3 Extrême Complexe, al inicio de la fermentación alcohólica.
- Sobre un Merlot de perfil de fruta fresca, afrutado y redondo, para obtener notas de madera que endulcen y aporten complejidad 2 duelas/hl, 2/3 Extrême D licat, 1/3 Extrême Complexe, desde la fermentación maloláctica, o al inicio del envejecimiento.
- Sobre vinos de Cabernet Sauvignon potentes y concentrados, para obtener unas notas de madera que optimicen el perfil aromático varietal y aporten redondez y potencia en boca : 3 duelas/hl, 1/3 Extrême D licat, 2/3 Extrême Intense, desde la fermentación maloláctica, o al inicio del envejecimiento.
- Con brandy, para obtener complejidad y potencia aromática, toques a chocolate y tostados, potencia y volumen en boca : 3 duelas/hl, 50% Extrême Complexe, 50% Extrême Intense, durante el envejecimiento.

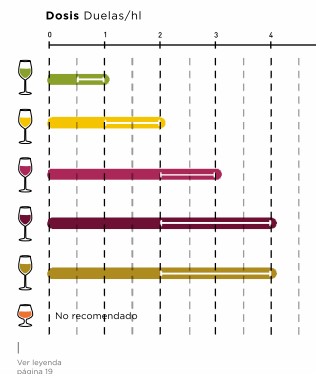
Nektar EXTRÊME Délicat

PROPIEDADES

- Selección Oakscan®, bajo contenido en taninos.
- Aporte aromático discreto y delicado, notas avainilladas, florales y especias dulces, y respeto por la uva.
- Boca poco estructurante, dulzor y redondez.

Objetivo: perfiles de madera discretas y que respeten el perfil de fruta, y aportación de dulzor sin estructurar.

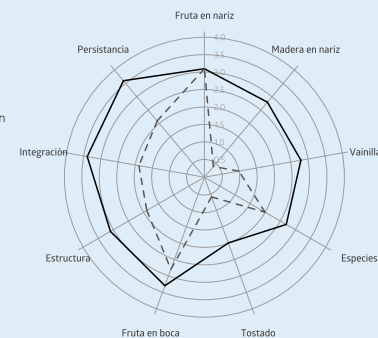
DOSIS DE USO RECOMENDADAS



MERLOT - CABERNET SAUVIGNON DOSIS : 3,2 DUELAS/HL

Comentarios: Enriquecimiento del perfil aromático con notas de roble, de vainilla y especiadas. Mejora marcada de la boca: aumento de la estructura, de la amplitud y de la redondez. Mejora de la persistencia.

LEYENDA:
- - Testigo
— Nektar Extrême Délicat



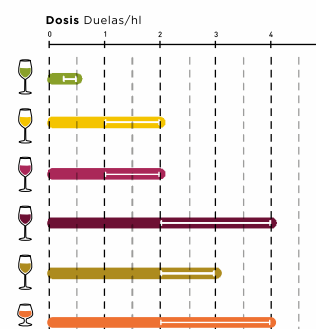
Nektar EXTRÊME Complexe

PROPIEDADES

- Selección Oakscan®, contenido en taninos medio.
- Amplio y complejo abanico aromático, y toques a la vez avainillados, tostados y especiado.
- Estructuración equilibrada en boca, amplitud y persistencia.

Objetivo: perfiles de madera equilibrados y complejos, incluso si se utiliza en solitario.

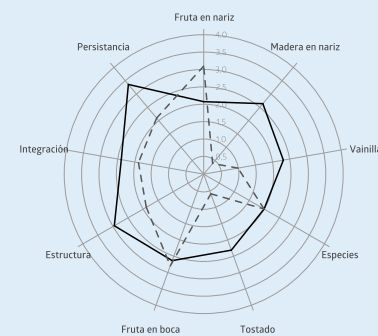
DOSIS DE USO RECOMENDADAS



MERLOT - CABERNET SAUVIGNON DOSIS : 3,2 DUELAS/HL

Comentarios: Impacto aromático marcado y complejo, con notas de roble, de vainilla, de tostado y de especias. Mejora de la boca, influyendo la estructura, la amplitud y la persistencia.

LEYENDA:
- - Testigo
— Nektar Extrême Complexe



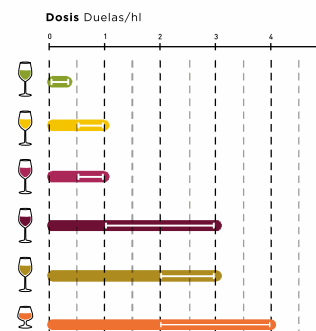
Nektar EXTRÊME Intense

PROPIEDADES

- Selección Oakscan®, alto contenido en taninos.
- Aporte aromático intenso y característico, con toques tostados y torrefactos, levemente ahumados, y minerales en los vinos blancos.
- Boca estructurante pero no en exceso, gracias a un tratamiento térmico más importante, volumen, redondez y persistencia.

Objetivo: perfiles de madera característicos e intensos, excelente herramienta de mezcla.

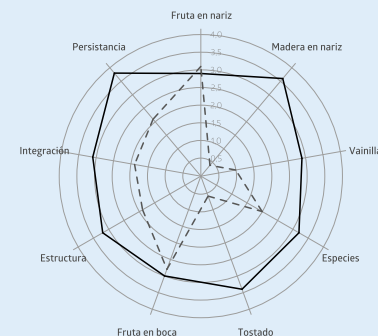
DOSIS DE USO RECOMENDADAS



MERLOT - CABERNET SAUVIGNON DOSIS : 3,2 DUELAS/HL

Comentarios: Fuerte impacto aromático en notas tostadas y especiadas. Impacto muy importante en la estructura, la amplitud y redondez.

LEYENDA:
- - Testigo
— Nektar Extrême Intense



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

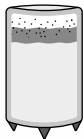
RECOMENDACIONES DE APLICACIÓN

GRANULADOS

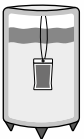
01.
En la bomba de orujo



02.
En el orujo, simultáneamente con el llenado

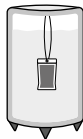


03.
En bolsas de infusión, por la parte del mosto



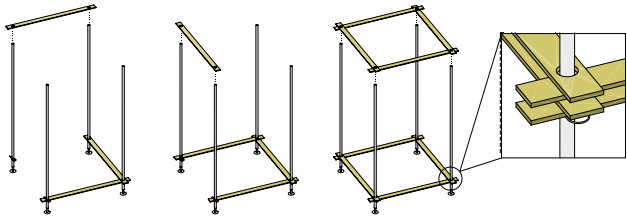
CHIPS Y BLOCKS

Suspendidos en la parte central del tanque



DUELAS

01.
Sobre varillas



02.
En abanico suspendidas en la parte central del tanque



STICKS

Para insertar por la boca de la barrica

