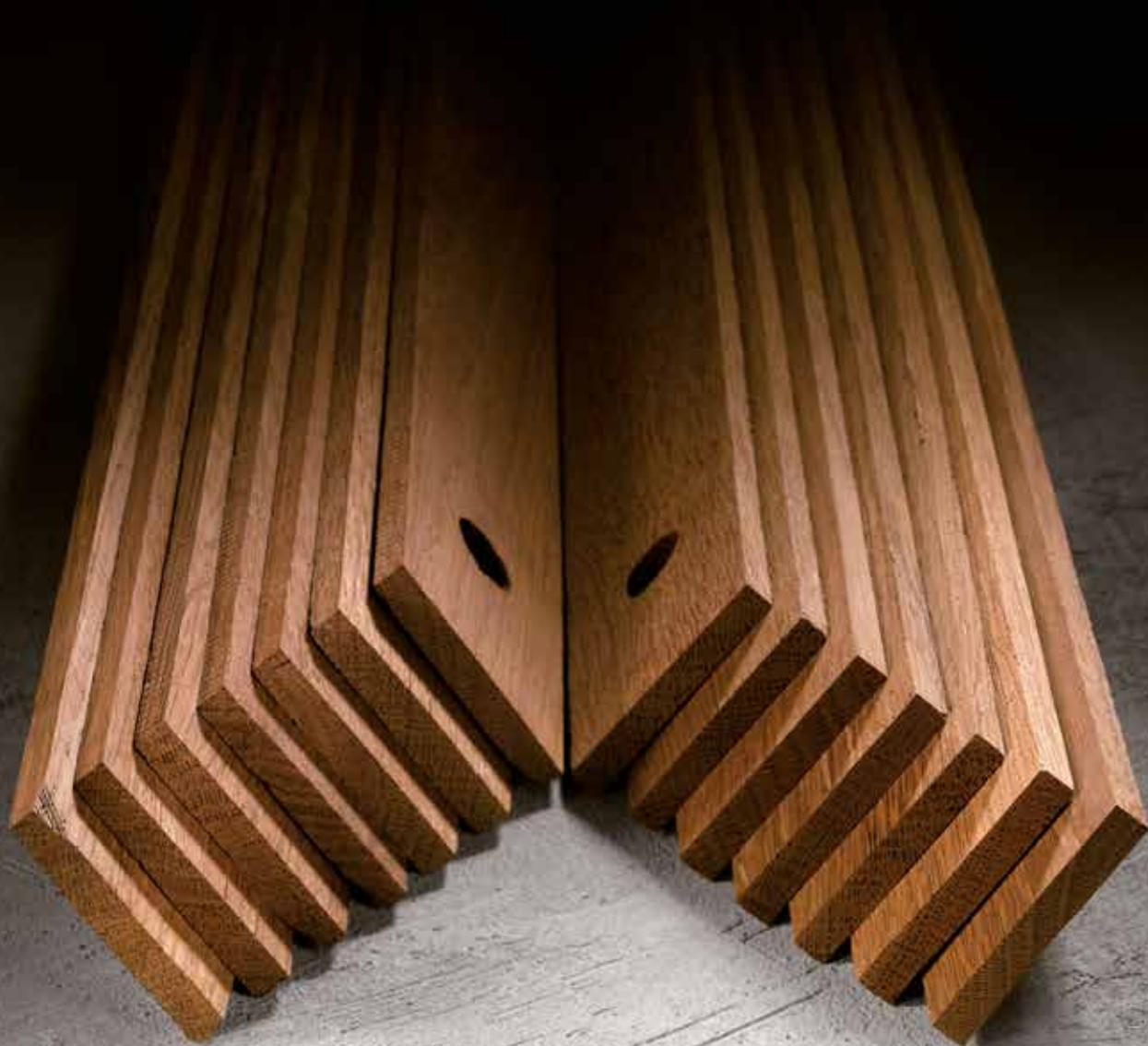


Nektar **ESSENTIELLE**

La référence historique de Pronektar
Elevage de qualité, budget maîtrisé



PROPRIÉTÉS

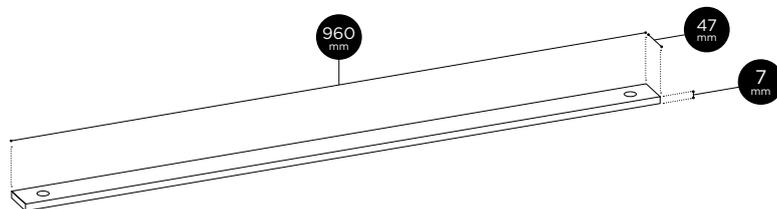
- Staves Chêne Français ou Chêne Américain.
- Intensité aromatique, complexité en assemblant chauffe et origines de bois.
- Structure et sucrosité en bouche.

7
mm

OBJECTIF : profils boisés gourmands et modernes.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Chêne français ou chêne américain
	+/- 200 g
	0.105m2
	Moyenne, Moyenne plus
	Carton de 100 staves, palette de 25 cartons



CONSEILS D'UTILISATION

PÉRIODE OPTIMALE DE MISE EN CONTACT

-Vin blanc :

Dès la fermentation alcoolique pour un profil boisé bien intégré et le respect du profil de fruit.

-Vin rouge :

Avant la fermentation malolactique pour un profil aromatique plus complexe et une intégration optimale de la structure tannique, ou en début d'élevage.

TEMPÉRATURE D'ÉLEVAGE CONSEILLÉE

Supérieure ou égale à 15°C avec une surveillance rigoureuse des conditions microbiologiques.

INSTALLATION

Il est conseillé d'attacher les staves à mi-cuve au moyen de liens/colliers alimentaires, ou bien de les monter en structure sur tiges inox.

TEMPS DE CONTACT RECOMMANDÉ

4 mois minimum à piloter à la dégustation.

DOSES D'UTILISATION RECOMMANDÉES



CAS PRATIQUES D'UTILISATION

Sur cépages blancs riches (Chardonnay, Gros Manseng, Marsanne, Roussanne), avec objectif intensité aromatique et complexité : 2 staves/hl, 50% chêne français chauffe moyenne, 50% chêne français chauffe moyenne plus en début de fermentation alcoolique.

Sur Cabernet Sauvignon structurés et variétaux, avec objectifs boisé aromatique et faire mûrir le profil fruit : 3 staves/hl, 1/3 chêne français chauffe moyenne, 1/3 chêne français chauffe moyenne plus, 1/3 chêne américain chauffe moyenne plus dès la fermentation malolactique ou en début d'élevage.



Afin de vous aider dans vos choix œnologiques, contactez votre conseiller technique Pronektar

Produit	Nektar Essentielle chauffe Moyenne et chauffe Moyenne +
Dose	2,8 stv/hL
Moment d'incorporation	Elevage
Temps de contact	5,5 mois
Cépage	Assemblage Merlot - Cabernet Sauvignon
Millésime	2010
Secteur géographique	Languedoc

LÉGENDE :

- Nektar Essentielle chauffe Moyenne
- Nektar Essentielle chauffe Moyenne +

