

Astillas y Chips **TOSTADOS**

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



PROPIEDADES

- Selección Oakscan® 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, palé 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 encubado 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.

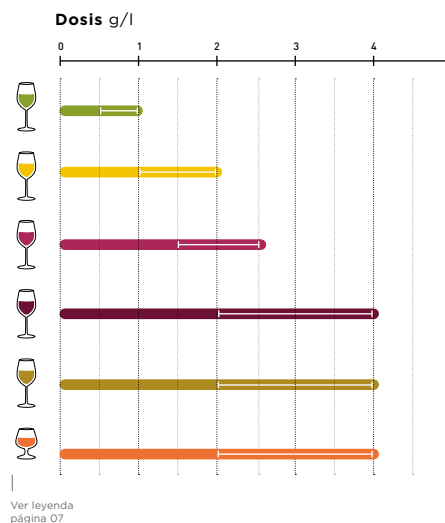
INSTALACIÓN

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



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.



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

Producto	Chips de roble frances 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 frances Pronektar tostado Medio

