Pronektar

LE FRUIT DU BOIS

CATÁLOGO

Pronektar

LE FRUIT DU BOIS

Pronektar
LE FRUIT DU BOIS

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 MARCA DEL GRUPO RADOUX
RADOUX

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

# 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 vinificacion /
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

# Nektar **FRESH**

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, deshidratación 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, palé de 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.

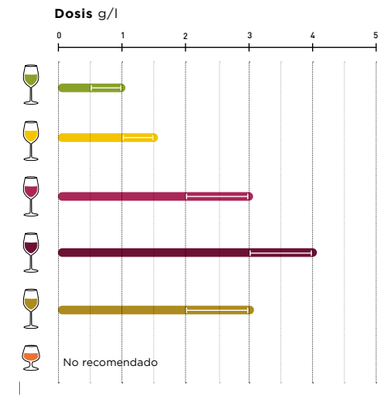
**INSTALACIÓN**

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**




Ver leyenda página 07

## 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.

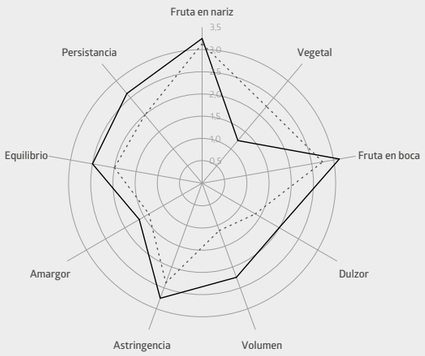
Con un Merlot de calidad y estructurado, para aportar potencia y volumen, y estabilizar temprano a la vez el color : 3 g/l en el encubado.

**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



# Nektar DUO FRESH

Mezcla específica de astillas frescas
y tostadas para la vinificacion
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, palé 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

Ver leyenda página 07

## CASOS PRÁCTICOS DE USO

Sobre Sémillon insuficientemente maduro, para enmascarar los caracteres vegetales y aportar volumen y redondez : 1 g/l después de la clarificación del mosto.

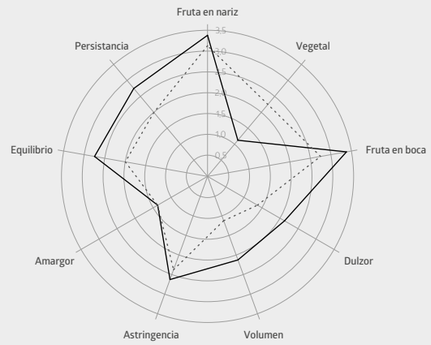
Sobre Cabernet Sauvignon potente, pero faltando madurez, para enmascarar los toques vegetales de pimiento verde, obtener volumen y redondear los taninos duros : 3 g/l en el encubado.

**Para ayudarle 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



# 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.

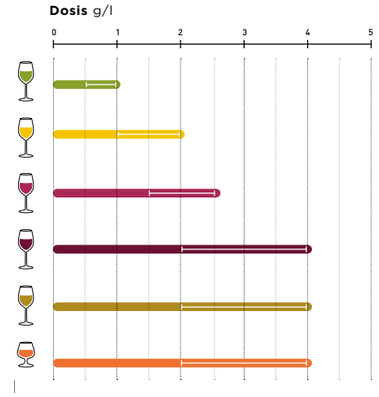
### INSTALACIÓN

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




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.

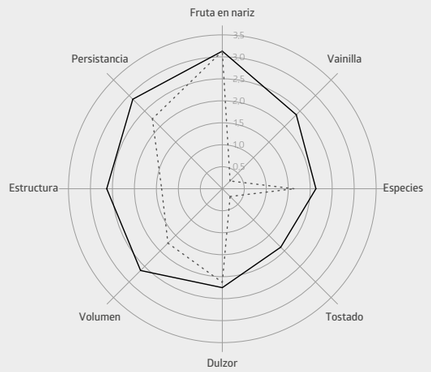
Sobre vinos tintos suaves y afrutados de rotación rápida, para mejorar el aroma y el gusto durante la preparación del embotellado : Chips 2 g/l, 1/3 roble francés tostado medio, 1/3 roble francés tostado medio plus, y 1/3 roble americano tostado medio, entre dos y tres meses antes del embotellado.

**Para ayudarle 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



# Nektar **DOLCE VANILLA**

Mezcla específica de chips,
para obtener complejidad avainillada

## PROPIEDADES

- → Receta específica de chips tostados desarrollada por el departamentos de I+D de Pronektar, 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, 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** :
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.

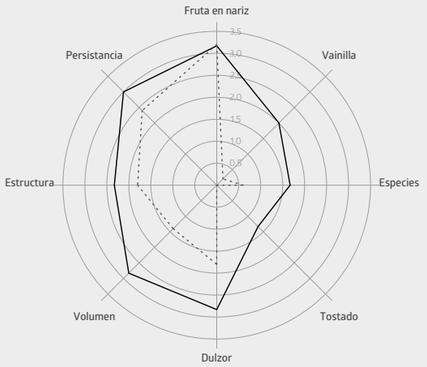
Sobre variedades de vinos tintos maduros y equilibrados, para obtener un perfil avainillado con notas de madera, complejo y que respete la fruta, con redondez y volumen en boca : 2,5 g/l, desde la fermentación maloláctica o durante el envejecimiento.

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

| | |
|---|---|
| **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



# Nektar DOLCE MOKA

Mezcla específica de chips,
para obtener intensidad y torrefacción

## PROPIEDADES

- Receta específica de chips tostados desarrollada por el departamentos 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, 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** :
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.

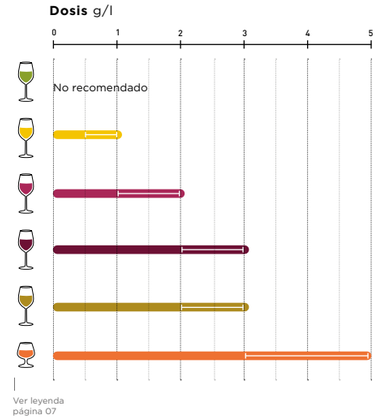
**INSTALACIÓN**

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 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.

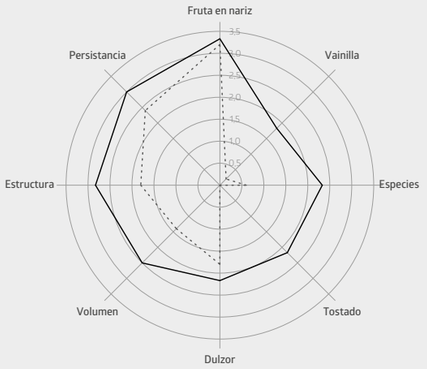
Sobre brandy, para aportar toques de cacao, tostados y torrefactos: 5 g/l durante el envejecimiento.

**Para ayudarle 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



Pronektar
LE FRUIT DU BOIS

# DUELAS

## Nektar **ESSENTIELLE**

**7 mm**

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

## Nektar **EXCELLENCE**

**7 mm**

Selección de granos finos /
Envejecimiento elegante y refinado

## Nektar **PURE**

**7 mm**

El respeto óptimo del perfil de fruta

## Nektar **XL**

**12 mm**

Duela de grandes dimensiones /
Para envejecimientos largos

## Nektar **EXCLUSIVE**

**17 mm**

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

## Nektar **EXTRÊME**

**7 mm**

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

**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

# Nektar
# ESSENTIELLE

La referencia histórica de Pronektar
Envejecimiento de calidad, presupuesto controlado

## PROPIEDADES

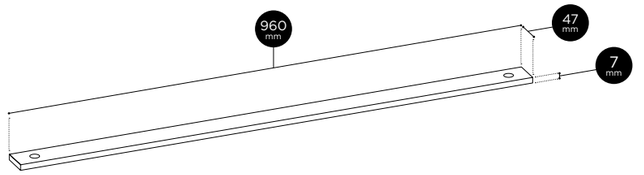
- Duelas de Roble Francés o Roble Americano.
- Intensidad aromática y complejidad al combinar distintos tostados y tipos de madera.
- Estructura y redondez en boca.

**OBJETIVO :** perfiles de madera placenteros y modernos.

7 mm

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Roble Francés o Roble Americano
- +/- 200 g
- 0,105 m2
- Medio, Medio Plus
- Caja de 100 duelas, palé 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.

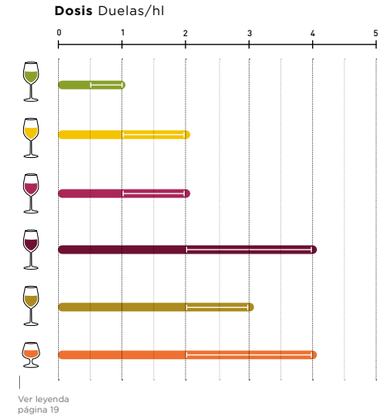
**INSTALACIÓN**

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 francés tostado medio, 50% roble francés tostado medio plus, al inicio de la fermentación alcohólica.

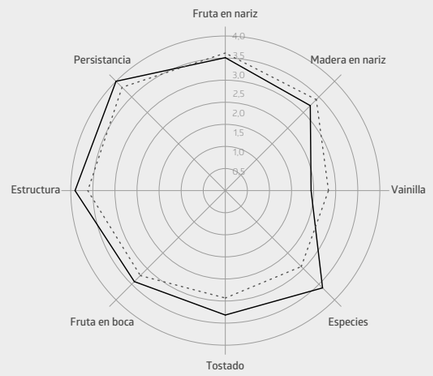
Con vinos de Tempranillo faltando de madurez, para disminuir la tanicidad no madura que sobresale, enmascar verdores del vino, para dar más volumen y complejidad en boca : 3 duelas/hl, 1/3 roble francés tostado medio, 1/3 roble francés tostado medio plus, 1/3 roble americano tostado medio, desde la fermentación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

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

| | |
|---|---|
| **Producto** | Nektar Essentielle roble Frances 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 Frances tostado Medio
— Nektar Essentielle roble Frances tostado Medio +



# Nektar
# EXCELLENCE

Selección de granos finos
Envejecimiento elegante y refinado

## PROPIEDADES

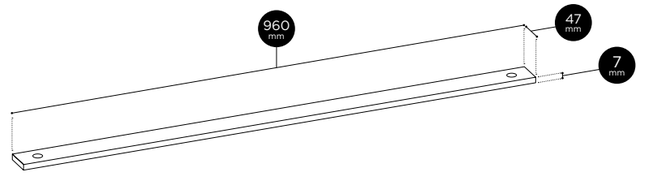
- Duelas de Roble Francés, selección grano fino - Tamaño del grano < 2.5 mm.
- Complejidad y sutileza aromática.
- Elegancia de los taninos, y redondez en boca.

**OBJETIVO :** perfiles de madera refinados y elegantes.

7 mm

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Roble Francés
- +/- 200 g
- 0.105 m2
- Ligero, Medio, Medio Plus
- Caja de 100 duelas, palé 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.

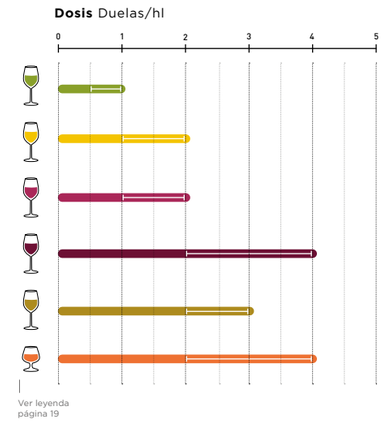
**INSTALACIÓN**

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

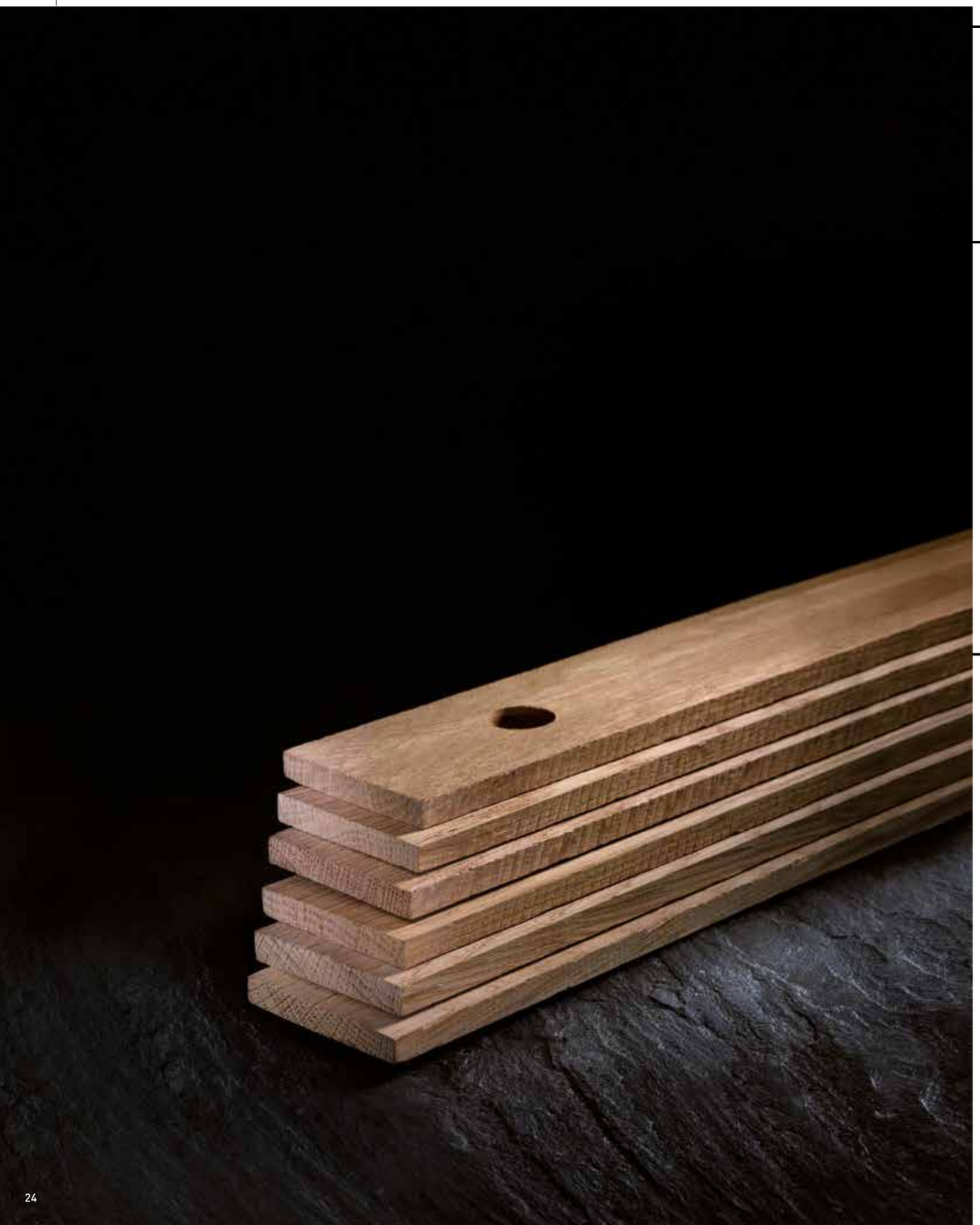
| | |
|---|---|
| **Producto** | Nektar Excellence tostado Medio |
| **Dosis** | 3,0 duelas/hL |
| **Momento del contacto** | Envejecimiento |
| **Tiempo de contacto** | 4,5 meses |
| **Variedad** | Merlot |
| **Vendimia** | 2007 |
| **Area geográfica** | Italia |

**LEYENDA :**

- - - Nektar Essentielle de roble Frances tostado Medio
— Nektar Excellence tostado Medio

# Nektar **PURE**

El respeto óptimo del perfil de fruta



## PROPIEDADES

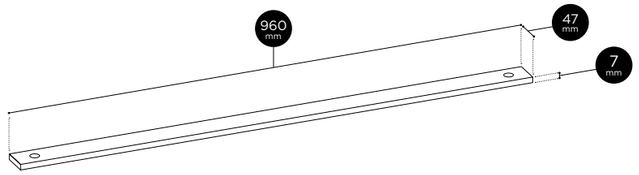
- Duelas de Roble Francés, tostado único y específico.
- Respeto óptimo de la pura expresión de la fruta, aportación mínima de aromas de tostado.
- Estructuración, redondez, frescura y tensión en boca.

**OBJETIVO :** las ventajas de unas notas de madera en boca, sin la aportación aromática de tostado.

**7 mm**

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Roble Francés
- +/- 200 g
- 0.105 m2
- Específico
- Caja de 100 duelas, palé 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.
- **Vinos tintos** :
Antes de la fermentación maloláctica, para una perfecta integración de la estructura tánica.

**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

Sobre vinos blancos de estilo amílico (Sémillon, Garnacha Blanca o Vermentino), para reforzar el volumen, la tensión y la persistencia en boca, sin aportación de notas aromáticas de madera : 1 duela/hl, al inicio de la fermentación alcohólica.

Sobre un Merlot demasiado maduro y/o algo evolucionado, para refrescar el perfil de fruta y restablecer la tensión y el equilibrio en boca atenuando los taninos secos : 2 duelas/hl, 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 Pure |
| **Dosis** | 3,0 duelas/hL |
| **Momento del contacto** | Fermentación maloláctica |
| **Tiempo de contacto** | 6 meses |
| **Variedades** | Merlot - Cabernet Sauvignon |
| **Vendimia** | 2009 |
| **Area geográfica** | Bordeaux, Francia |

**LEYENDA :**

- - - Testigo
— Duelas Nektar Pure
— Duelas Essentielle de roble Frances tostado Medio +

# Nektar XL

Duela de grandes dimensiones
Para envejecimientos largos

## PROPIEDADES

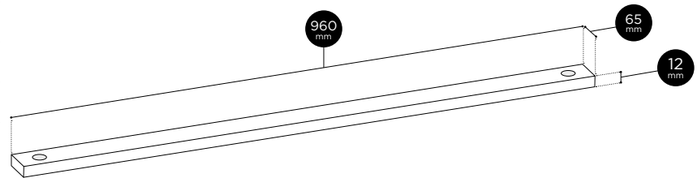
- Duelas de Roble Francés anchas y espesas.
- Aportación aromática compleja que respeta el perfil de fruta.
- Potencia, volumen y redondez en boca.

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

12 mm

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Roble Francés
- +/- 400 g
- 0.150 m2
- Ligero, Medio, Medio Plus
- Caja de 40 duelas, palé 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.

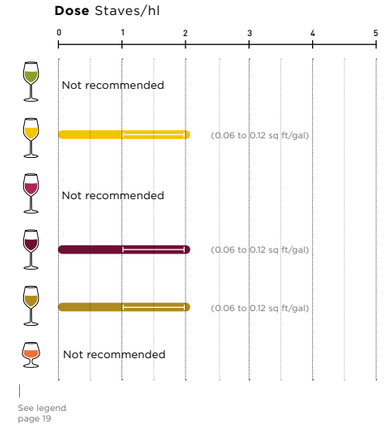
**TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA**

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.

**RECOMMENDED DOSE RATES**




See legend page 19

**TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO**

Al menos 6 meses, controlando por cata.

## 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 fermentación alcohólica.

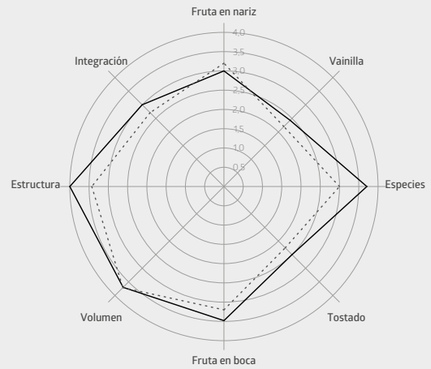
Sobre variedades de vinos tintos maduros y concentrados, tipo Syrah bien madura, para obtener un perfil complejo de madera que respete las características de la uva, con volumen y potencia en boca : 2 duelas/hl, 50 % tostado medio, 50% tostado medio plus, desde la fermentación maloláctica, o al inicio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

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

| | |
|---|---|
| **Producto** | Nektar XL |
| **Momento del contacto** | Envejecimiento |
| **Tiempo de contacto** | 7 meses |
| **Variedades** | Tannat - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc |
| **Vendimia** | 2009 |
| **Area geográfica** | 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



# Nektar **EXCLUSIVE**

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

## PROPIEDADES

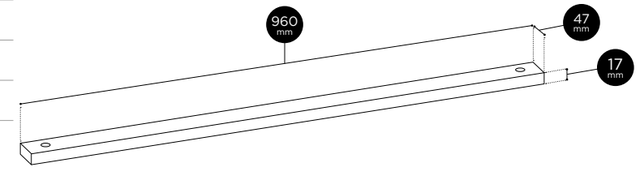
- → Duelas de Roble Francés de gran espesor, para una extracción muy progresiva de los componentes de la madera.
- → Una aportación aromática elegante y compleja que respeta el perfil de fruta y la autenticidad del terruño.
- → Estructuración progresiva y elegante, amplitud, redondez y persistencia en boca.

**OBJETIVO :** perfiles de madera de gama alta, para vinos excepcionales que provienen de grandes terruños y viñedos trabajados con esmero.

17 mm

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| | Roble Francés |
| Kg | +/- 500 g |
| | 0.125 m2 |
| | Ligero largo, Medio, Medio Plus |
| | Caja de 40 duelas, palé 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.

**TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA**

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

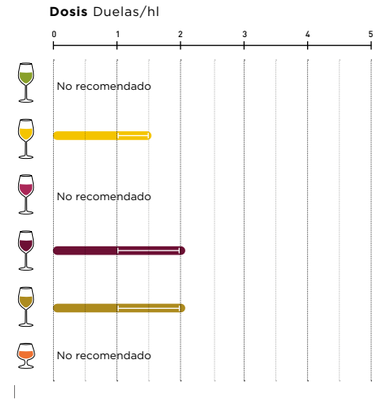
**INSTALACIÓN**

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 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 terruño, y aproximado al de un envejecimiento tradicional : 2 duelas/hl, 20% tostado ligero, 50% tostado medio, 30% tostado medio plus, desde la fermentación maloláctica.

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 fermentación alcohólica.

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

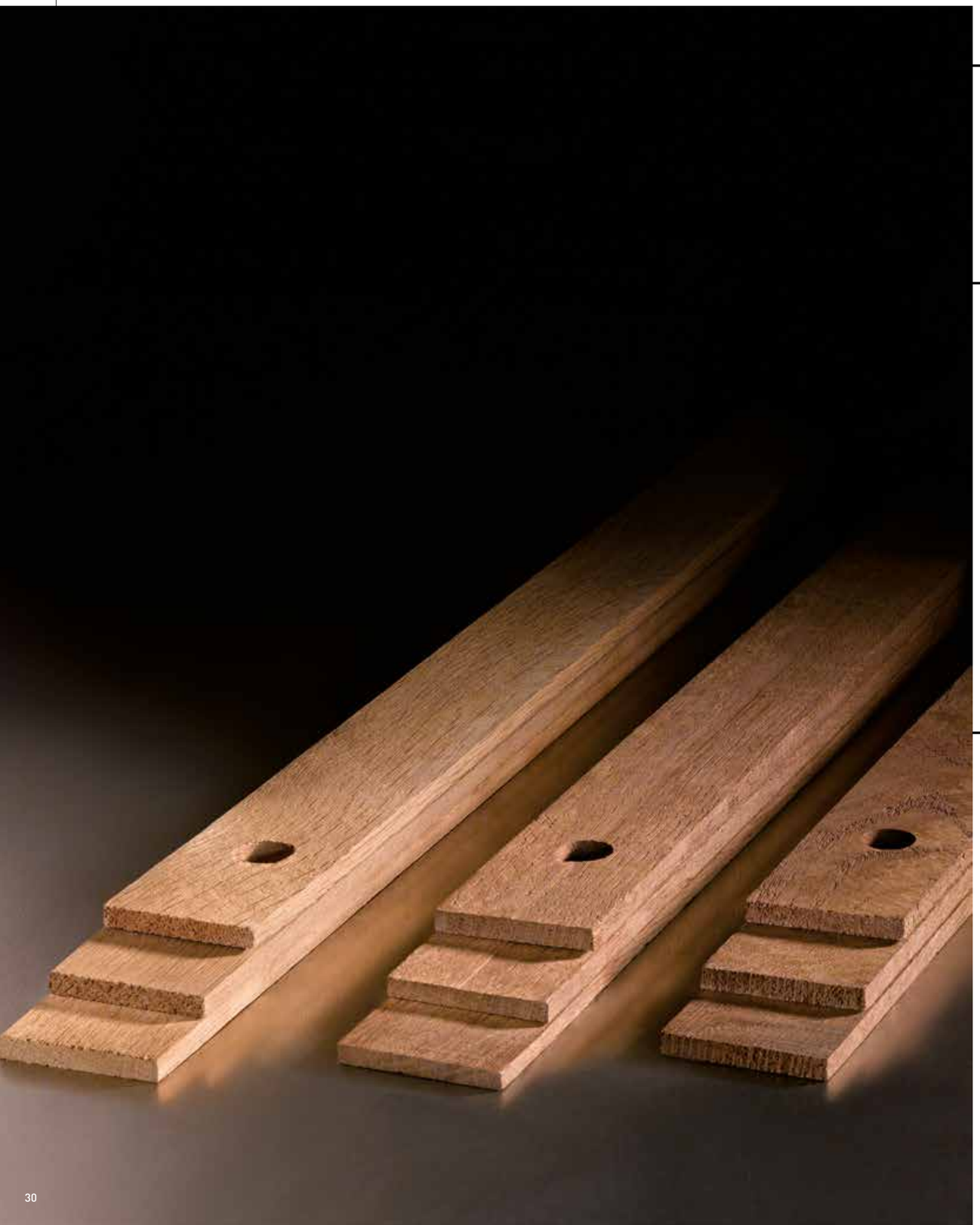
| | |
|---|---|
| **Producto** | Nektar Exclusive tostado Medio |
| **Dosis** | 1,5 duelas/hL |
| **Momento del contacto** | Envejecimiento |
| **Tiempo de contacto** | 10 meses |
| **Variedad** | Cabernet Sauvignon |
| **Vendimia** | 2014 |
| **Area geográfica** | Bordeaux, Francia |

**LEYENDA :**

- - - Testigo
— Duelas Nektar Exclusive tostado Medio

# Nektar EXTRÊME

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



## PROPIEDADES

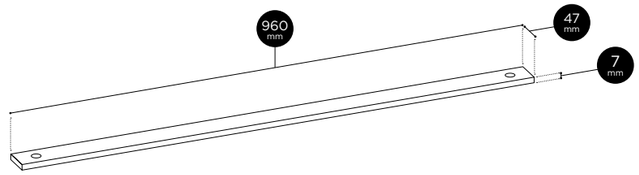
- Duelas de Roble Francés seleccionadas por el sistema Oakscan®.
- Tres productos con tres niveles de contenido en taninos : bajo, medio y alto.
- Tostado específico adecuado para cada contenido en taninos.

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

7 mm

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| | Roble Francés |
| Kg | +/- 200 g |
| | 0.105 m2 |
| | Específicos |
| | Caja de 100 duelas, palé 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 ayudarle en sus decisiones enológicas, póngase en contacto con su asesor técnico Pronektar**

## CASOS PRÁCTICOS DE USO

Sobre uvas blancas varietales, un perfil de tiol 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 Délicat, 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 Délicat, 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 Délicat, 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 Délicat, 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.





continuación

# Nektar EXTRÊME Délicat

**PROPIEDADES**

- → Selección Oakscan®, bajo contenido en taninos.
- → Aporte aromática discreta y delicada, notas avainilladas, florales y especies dulces, y respeto por la uva.
- → Boca poco estructurante, dulzor y redondez.

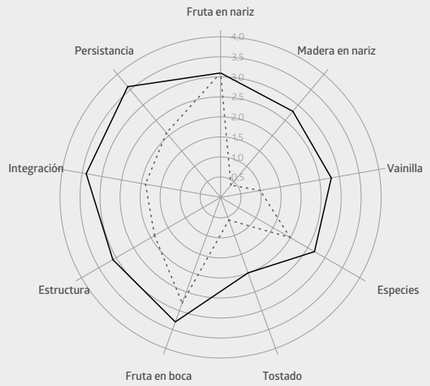
**Objetivo :** perfiles de madera discretas y que respeten el perfil de fruta, y aportación de dulzor sin estructurar.

**DOSIS DE USO RECOMENDADAS**

Ver leyenda página 19

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 persistancia.




**LEYENDA :**
- - - Testigo
— Nektar Extrême Délicat

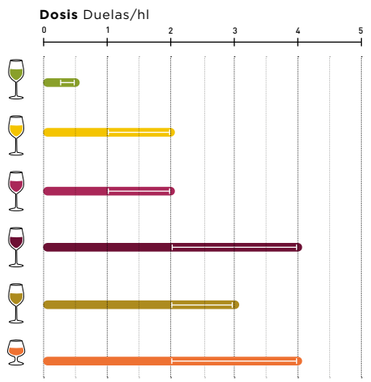
# Nektar EXTRÊME Complexe

**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 persistancia.

**LEYENDA :**
- - - Testigo
— Nektar Extrême Complexe

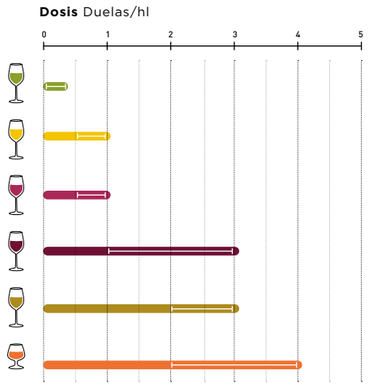
# Nektar EXTRÊME Intense

**PROPIEDADES**

- → Selección Oakscan®, alto contenido en taninos.
- → Aporte aromática intensa y característica, 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.

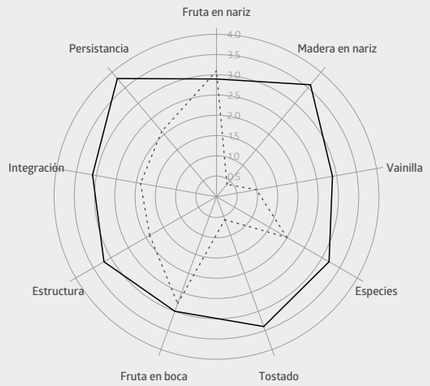
**Objetivo :** perfiles de madera característicos e intensos, excelente herramienta de mezcla.

**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

Pronektar
LE FRUIT DU BOIS

# 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

# Nektar **BLOCKS**

Alternativa práctica a las duelas, rápida 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.

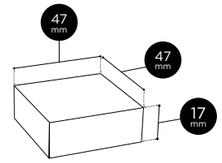
**OBJETIVO :** perfiles de madera elegantes y complejos, garantía de un aspecto práctico de uso y rapidez de trabajo.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Roble Francés

Ligero largo, Medio, Medio Plus

Bolsas de infusión de 5 kg,
caja de 4 x 5 kg, 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 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 culminarán en una perfecta integración de la estructura tánica.

**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**

Ver leyenda página 35

## 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 lías finas.

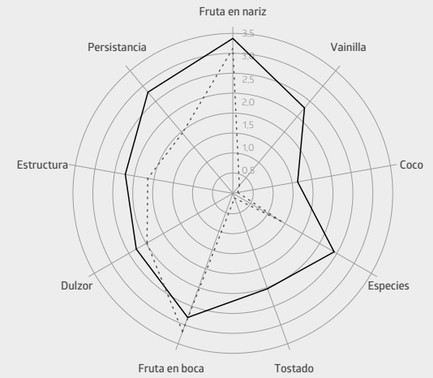
Sobre una mezcla de Merlot y Cabernet Sauvignon maduro y bien concentrado, para obtener un perfil de madera complejo y equilibrado, volumen, potencia y persistencia: 4 g/l, 20% tostado ligero, 50% tostado medio, 30% tostado medio plus, desde la fermentación maloláctica, o al inicio del envejecimiento.

**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 |
| **Variedades** | Syrah - Grenache |
| **Vendimia** | 2014 |
| **Area geográfica** | Vallée du Rhône, Francia |

**LEYENDA :**

- - - Testigo
— Nektar Blocks tostado Medio



# Nektar **STICKS**

Para refrescar el perfil de madera
de sus barricas antiguas

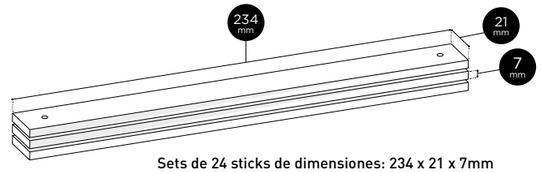
## PROPIEDADES

- → 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 |
| Kg | +/- 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 7mm

→ 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 palés 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 CORRESPONDANCIAS

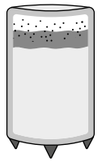
| Número de duelas/hl | Tipo de duela | Correspondancia en g/l | Correspondancia en m2/hl |
|---|---|---|---|
| 0,5 | 7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême) | 1 | 0,052 |
| | 12 mm (XL) | 2 | 0,075 |
| | 17 mm (Exclusive) | 2,5 | 0,062 |
| 1 | 7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême) | 2 | 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

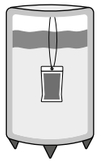
## GRANULADOS

**01.**
En la bomba de orujo

**02.**
En el orujo, simultáneamente con el llenado

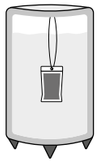


**03.**
En bolsas de infusión, por la parte del mosto



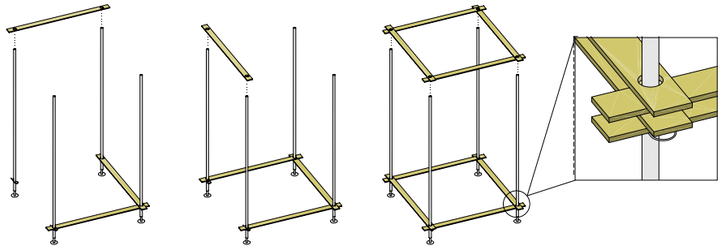
## CHIPS Y BLOCKS

Suspendidos en la parte central del tanque



## DUELAS

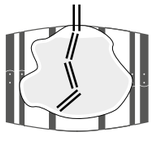
**01.**
Sobre varillas



**02.**
En abanico suspendidas en la parte central del tanque

## STICKS

Para insertar por la boca de la barrica



# Notas

Design graphique : Thomas Berthon - www.lescaracterres.fr

Pronektar

LE FRUIT DU BOIS

10 avenue Faidherbe - 17500 Jonzac - FRANCE
Tel +33 (0)5 46 48 00 65 | Fax +33 (0)5 46 48 47 77
Email: info@pronektar.fr
**www.pronektar.fr**