

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.

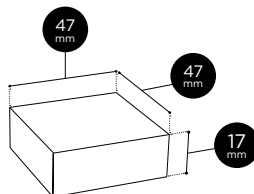
OBJETIVO: perfiles de madera elegantes y complejos, garantía de un aspecto práctico de uso y rapidez de trabajo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

 Roble Francés o Roble Americano

 Ligerito largo, Medio, Medio Plus (roble francés), Específico (roble americano)

 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



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, armónico 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
Varietades Syrah - Grenache
Vendimia 2014
Area geográfica Vallée du Rhône, Francia

LEYENDA:

--- Testigo
 — Nektar Blocks tostado Medio

