

Nektar **BLOCKS**

Une alternative pratique à la stave,
rapide et qualitative






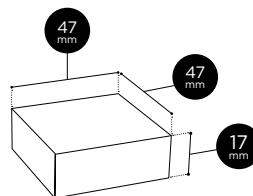
PROPRIÉTÉS

- Blocks en sac à infusion pour des élevages rapides, pratiques et qualitatifs.
- Apport aromatique élégant et complexe, respect du fruit.
- Apport de structure en bouche, volume, sucrosité et persistance.

OBJECTIF : Profils boisés élégants et complexes, tout en assurant un aspect pratique d'utilisation.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

-  Chêne Français ou Chêne Américain
-  Légère prolongée, Moyenne, Moyenne Plus (chêne français), Spécifique (chêne américain)
-  Sac de 5 kg avec sac à infusion, carton de 4 x 5 kg, palette de 24 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 :

Dès la fermentation alcoolique pour un respect maximal du profil fruit, ou bien avant la fermentation malolactique pour un profil aromatique plus complexe. Les deux cas de figure aboutiront à une intégration optimale de la structure tannique.

TEMPÉRATURE D'ÉLEVAGE CONSEILLÉE

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

INSTALLATION

Il est conseillé d'attacher les sacs à mi-cuve au moyen de liens/colliers alimentaires.

TEMPS DE CONTACT RECOMMANDÉ

3 mois minimum à piloter à la dégustation.

DOSES D'UTILISATION RECOMMANDÉES



CAS PRATIQUES D'UTILISATION

Sur cépages variétaux (types Sauvignon Blanc, Verdejo) équilibrés et à maturité optimale, objectif profil boisé complexe, fraîcheur, volume, tension et minéralité : 2 g/l, 30% chauffe légère, 50% chauffe moyenne, 20% chauffe moyenne plus en début de fermentation alcoolique.

Sur assemblage Merlot-Cabernet mûr et bien concentré, objectif profil boisé complexe et équilibré, volume, puissance et longueur : 4 g/l, 20% chauffe légère, 50% chauffe moyenne, 30% 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 Blocks chauffe Moyenne +
Dose 3,5 g/L
Moment d'incorporation Elevage
Temps de contact 3,5 mois
Cépage Assemblage Syrah - Grenache
Millésime 2014
Secteur géographique Vallée du Rhône

LÉGENDE :

- Témoïn
- Nektar Blocks chauffe Moyenne

