

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.

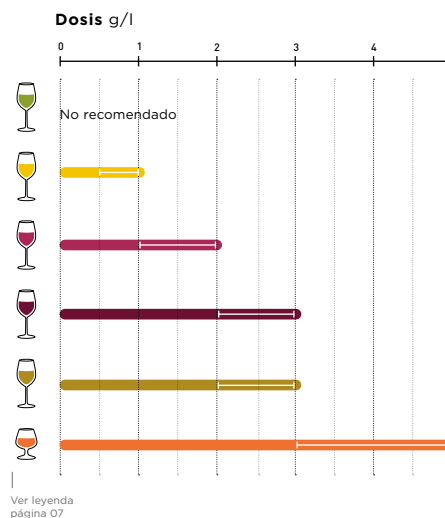
INSTALACIÓN

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

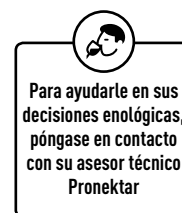


CASOS PRÁCTICOS

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.



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

