

# Nektar **EXTRÊME**

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







## PROPIEDADES

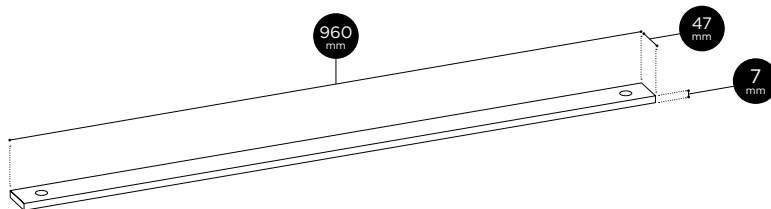
- Duelas de Roble Francés seleccionadas por el sistema Oakscan®.
- Tres productos con tres niveles de contenido en taninos : bajo, medio y alto.
- Tostado específico adecuado para cada contenido en taninos.

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

7  
mm

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Roble Francés
	+/- 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

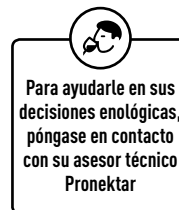
Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiológicas.

### 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.



## 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.



# 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.

---

# 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.

---

# 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



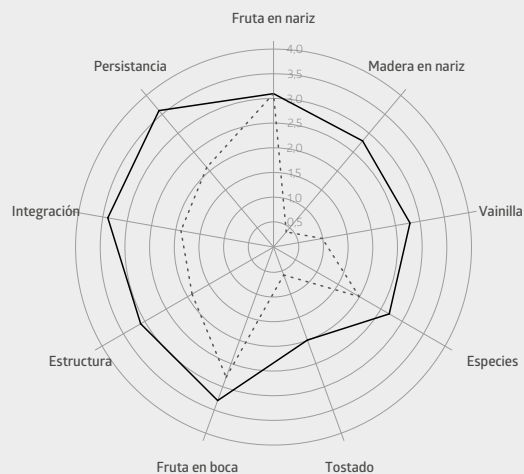
Ver leyenda  
página 19

**MERLOT - CABERNET SAUVIGNON**  
**DOSIS : 3,2 DUELAS/HL**
**Comentarios :**

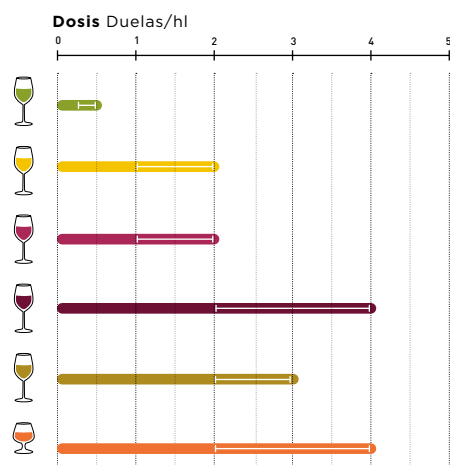
Enriquecimiento del perfil aromático con notas de roble, de vainilla y especiadas. Mejora marcada de la boca : aumento de la estructura, de la amplitud y de la redondez. Mejora de la persistencia.

**LEYENDA :**

- - - Testigo
- Nektar Extrême Délicat



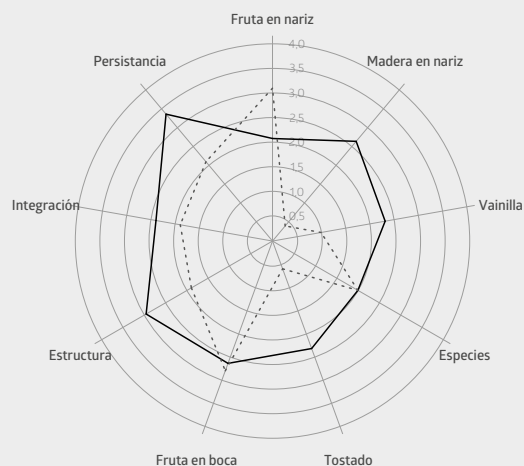
## DOSIS DE USO RECOMENDADAS


**MERLOT - CABERNET SAUVIGNON**  
**DOSIS : 3,2 DUELAS/HL**
**Comentarios :**

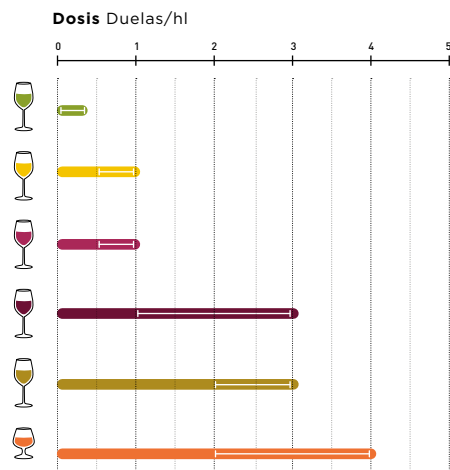
Impacto aromático marcado y complejo, con notas de roble, de vainilla, de tostado y de especias. Mejora de la boca, influyendo la estructura, la amplitud y la persistencia.

**LEYENDA :**

- - - Testigo
- Nektar Extrême Complexe



## 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

