

# 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.


7  
mm


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

## ESPECIFICACIONES


### TÉCNICAS

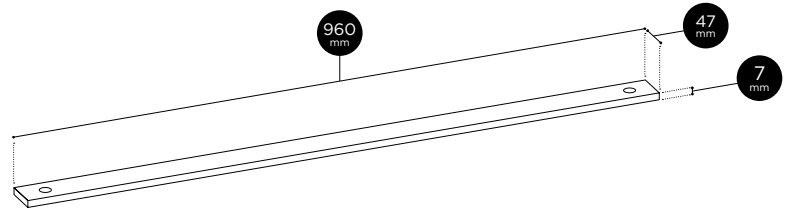
 Roble Francés

 +/- 200 g

 0.105 m<sup>2</sup>

 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.

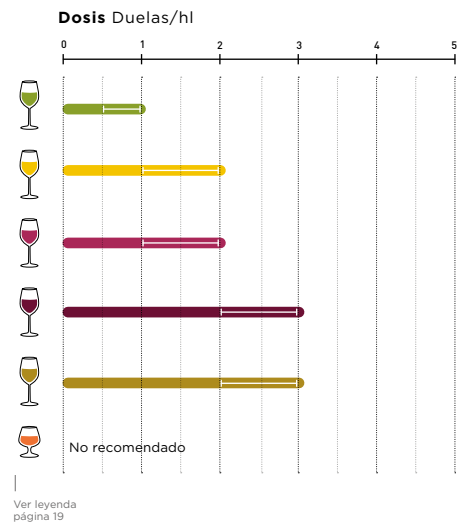
#### INSTALACIÓN

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



## 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 ayudarte 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 Francés tostado Medio +

