

STAVES

# Nektar **PURE**

Respect optimal du fruit








## PROPRIÉTÉS

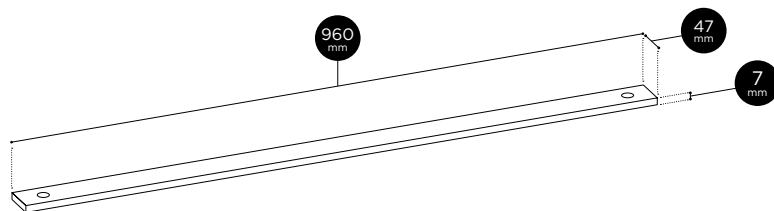
- Staves Chêne Français chauffe unique et spécifique.
- Respect total de l'expression pure du fruit, apport minimal d'arômes boisés.
- Structuration, sucrosité, fraîcheur et tension en bouche.

7  
mm

**OBJECTIF :** bénéfiques d'un apport boisé en bouche sans apport aromatique de chauffe.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Chêne français
	+/- 200 g
	0.105m2
	Spécifique
	Carton de 100 staves, palette de 25 cartons



## CONSEILS D'UTILISATION

### PÉRIODE OPTIMALE DE MISE EN CONTACT

#### -Vin blanc :

Dès la fermentation alcoolique pour un profil boisé bien intégré.

#### -Vin rouge :

Avant la fermentation malolactique pour une intégration optimale de la structure tannique.

### TEMPÉRATURE D'ÉLEVAGE CONSEILLÉE

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

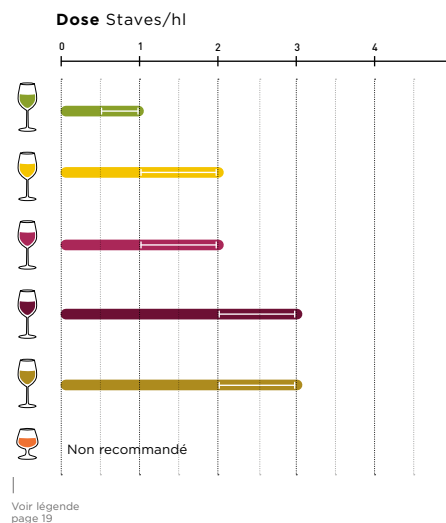
### INSTALLATION

Il est conseillé d'attacher les staves à mi-cuve au moyen de liens/colliers alimentaires, ou bien de les monter en structure sur tiges inox.

### TEMPS DE CONTACT RECOMMANDÉ

4 mois minimum à piloter à la dégustation.

### DOSES D'UTILISATION RECOMMANDÉES



## CAS PRATIQUES D'UTILISATION

Sur vins blancs plutôt fermentaires (Sémillon, Grenache Blanc, Vermentino), avec objectif de renforcer le volume, la tension et la longueur en bouche, sans apporter de note aromatique boisée : 1 stave/hl en début de fermentation alcoolique.

Sur Merlot surmaturé et/ou un peu fané, avec objectif de rafraîchir le profil de fruit et de ramener de la tension et de l'équilibre en bouche en gommant les tanins secs : 2 staves/hl dès l'écoulage.



Afin de vous aider dans vos choix œnologiques, contactez votre conseiller technique Pronektar

<b>Produit</b>	Nektar Pure
<b>Dose</b>	3,0 stv/hL
<b>Moment d'incorporation</b>	Fermentation malolactique
<b>Temps de contact</b>	6 mois
<b>Cépage</b>	Assemblage Merlot / Cabernet Sauvignon
<b>Millésime</b>	2009
<b>Secteur géographique</b>	Bordeaux

#### LÉGENDE :

- - - Témoïn
- Staves Nektar Pure
- Staves Essentielle chêne Français chauffe Moyenne +

