

# Nektar **STICKS**

Pour rafraîchir le profil boisé  
de vos barriques anciennes



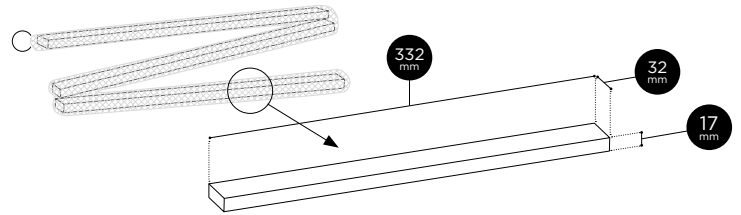
## PROPRIÉTÉS

- Outil à insérer dans les barriques pour en prolonger leur durée d'utilisation.
- Profil aromatique boisé plus intense et flatteur, atténuation des notes « vieux bois ».
- Apport de sucrosité et de volume en bouche, enrobage des tanins secs apportés par les barriques usagées.

**OBJECTIF :** Rafrachissement du profil aromatique et gustatif des vins élevés en barriques.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Chêne Français ou Chêne Américain
	+/- 350g
	0,1 m2
	Légère prolongée, Moyenne, Moyenne Plus (chêne français), Spécifique (chêne américain)
	Sets de sticks emballées individuellement, carton de 24 sets



3 bâtonnets de dimensions 332 x 32 x 17 mm emballés en filet à infusion

- 3 bâtonnets assemblés en filet à infusion, séparés par des agrafes en inox pour assurer la souplesse et l'articulation et éviter le chevauchement des pièces de bois. Le filet permettra de faciliter la mise en place, puis l'extraction de la barrique.
- A chaque extrémité est inséré un anneau inox ouvrable et refermable, permettant d'assembler en série les Nektar Sticks, de manière à ce que le vinificateur réalise sa propre recette et ajuste sa dose.
- Avec chaque set est livré un crochet inox qui permet d'attacher la série de sets de Nektar Sticks à la bonde.

## CONSEILS D'UTILISATION

### PÉRIODE OPTIMALE DE MISE EN CONTACT

#### -Vin blanc :

Dès l'entonnage pour la fermentation alcoolique pour un profil boisé bien intégré et le respect du profil de fruit.

#### -Vin rouge :

Dès l'entonnage pour une meilleure intégration du profil aromatique boisé et de la structure tannique.

### TEMPÉRATURE D'ÉLEVAGE CONSEILLÉE

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

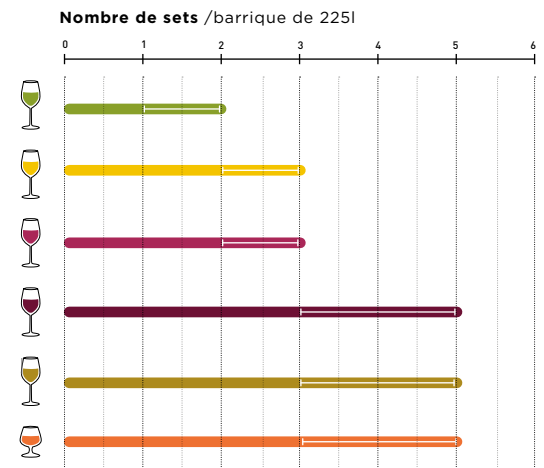
### INSTALLATION

A insérer par le trou de bonde après un désouillage de la barrique.  
(volume d'un set de sticks : 0,6 litre environ)

### TEMPS DE CONTACT RECOMMANDÉ

8 mois minimum à piloter à la dégustation.

### DOSES D'UTILISATION RECOMMANDÉES



Voir légende page 35

## CAS PRATIQUES D'UTILISATION

Sur Chardonnay mûr et concentré vinifié en barriques de 3 vins : 3 sets de Nektar Sticks chêne français (1 set chauffe légère prolongée, 1 set chauffe moyenne, 1 set chauffe moyenne plus) dès l'entonnage en début de fermentation alcoolique.  
Sur assemblage Merlot-Cabernet riche et concentré élevé en barriques de 3 vins : 4 sets de Nektar Sticks chêne français (2 sets chauffe moyenne, 2 sets chauffe moyenne plus) dès l'entonnage.



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

<b>Produit</b>	Nektar Sticks
<b>Moment d'incorporation</b>	Elevage
<b>Temps de contact</b>	11 mois
<b>Cépage</b>	50% Merlot, 50% Cabernet Franc
<b>Millésime</b>	2015
<b>Secteur géographique</b>	Bordeaux Médoc
<b>Volume fût</b>	225 litres
<b>Age fût</b>	4 vins

### LÉGENDE :

- 2 Nektar Sticks de chêne Français chauffe Moyenne et 1 Nektar Sticks de chêne Français chauffe Moyenne plus, soit une dose de 4,8 g/l
- 3 Nektar Sticks de chêne Français chauffe Moyenne et 2 Nektar Sticks de chêne Français chauffe Moyenne plus, soit une dose de 8,0 g/l

