



Les produits de la gamme Copeaux Pronektar® sont fabriqués avec du bois de chêne sélectionné, qui ne comprend ni aubier ni écorce. Le chêne issu des meilleures forêts françaises suit une phase de maturation naturelle avant d'être transformé.

Il est ensuite broyé, tamisé puis toasté selon un procédé thermique exclusif et un savoir-faire développé par Pronektar®. Trois intensités de chauffe sont disponibles.

### 1. Caractéristiques physiques

- Produits : Copeaux et Granulats
- Essence : *Quercus petraea* et *Quercus robur* pour le Chêne Français et *Quercus alba* pour le chêne Américain
- Granulométrie : Copeaux : 7,5 x 3 x 1,5 mm < 80% des particules < 20 x 13 x 3 mm  
Granulats : 2 mm < 80% des particules < 7 mm
- Intensité de chauffe : Nektar Fresh, Moyenne et Moyenne +
- Humidité : Nektar Fresh : 5<sup>+/-1</sup> % ; Moyenne et Moyenne + : 2<sup>+/-1</sup> %
- Densité des produits : copeaux : 0,28<sup>+/-0,02</sup> ; granulats : 0,33<sup>+/-0,02</sup>

	Chêne Français			Chêne Américain	
	Nektar Fresh	Moyenne	Moyenne +	Moyenne	Moyenne +
Copeaux		√	√	√	√
Granulats	√	√	√	√	√

- Produits complémentaires : Granulats *Nektar Duo Fresh* , Copeaux *Dolce Vanilla* et *Dolce Moka*.

### 2. Emploi en œnologie

Les produits de la gamme copeaux s'utilisent lors des différentes phases d'élaboration d'un vin. Le choix du produit, le dosage, le moment d'incorporation et le temps de contact sont définis en fonction des objectifs œnologiques recherchés.

Pour plus d'informations, contacter votre œnologue conseil Pronektar® ou notre service technique sur [info@pronektar.fr](mailto:info@pronektar.fr)

L'emploi du Bois pour l'Œnologie en Europe est une pratique soumise à réglementation (Règlements (CE) n°479/2008 consolidé, 606/2009 et 53/2011).

### 3. Sécurité sanitaire et alimentaire

**Nous assurons la traçabilité des produits de la gamme copeaux de la forêt jusqu'à la chauffe.** Le numéro de lot du produit permet de retracer l'ensemble des données concernant l'origine du bois, les données de maturation ainsi que les paramètres de production.

Pronektar® réalise un suivi analytique de contrôle vis-à-vis des contaminants suivants :

- **Haloanisoles et Halophénols** : TCA, TeCA, PCA, TBA, TCP, TeCP, PCP et lindane
- **Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques** : seize composés analysés dont le benzo- $\alpha$ -pyrène
- **Eléments Traces Métalliques** : Fer, Plomb, Arsenic, Cadmium et Mercure

Les analyses chimiques de contrôle correspondant à vos produits sont communiquées sur demande.

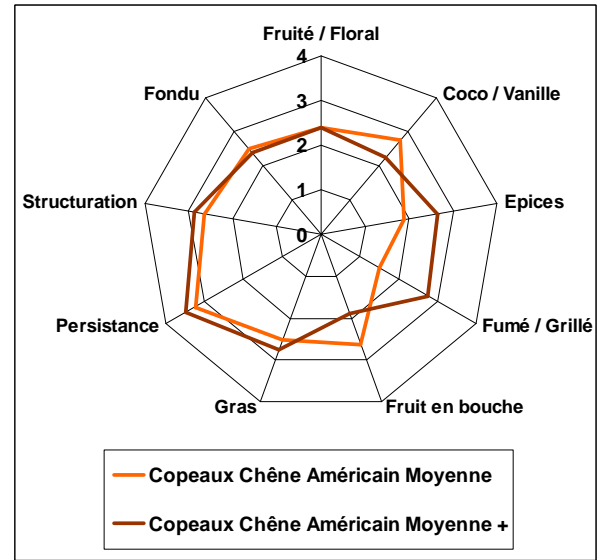
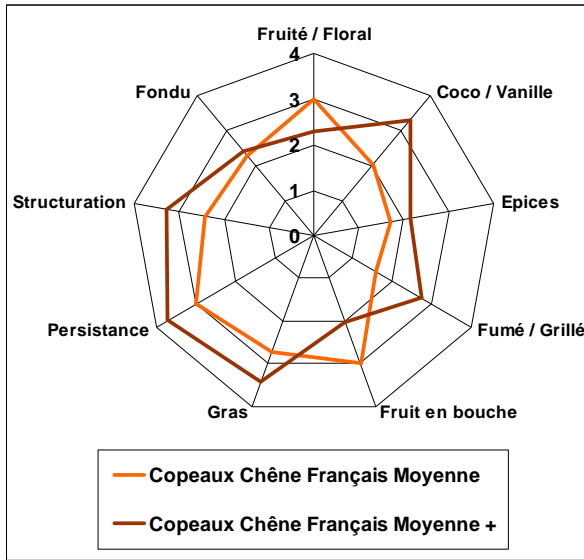
### 4. Conditionnement des produits

Les produits de la gamme copeaux sont conditionnés en sac polyéthylène-aluminium de 10kg. Une fois scellés, ces sacs garantissent une bonne isolation du produit vis-à-vis de l'atmosphère extérieure. Les sacs de produits sont rangés par deux. Les produits Copeaux et Granulats peuvent être livrés en sac à infusion. Ces sacs contiennent 10kg de produit et sont insérés dans le sac polyéthylène-aluminium standard.

Les Granulats Nektar Frais ont un emballage polyéthylène-aluminium de contenance 10kg et sont conditionnés en box palette de 300 kg.

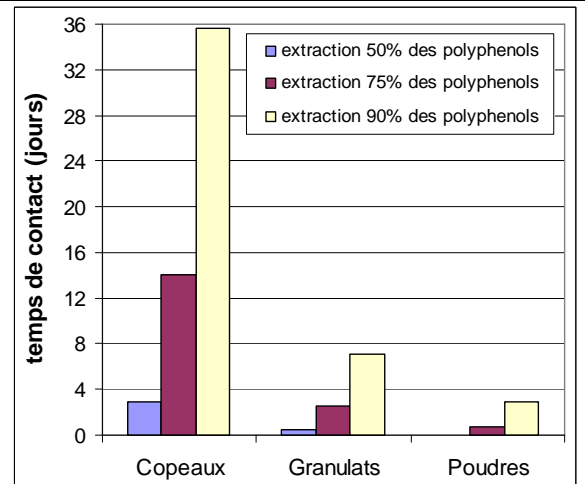
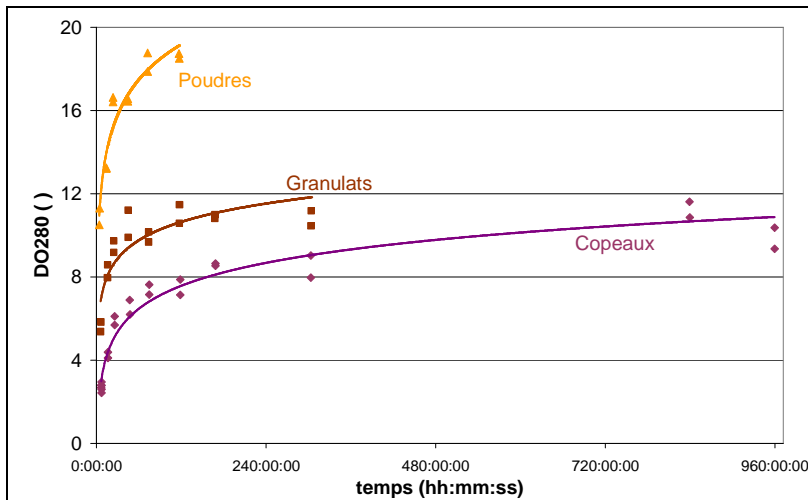
### 5. Stockage

Conserver le produit dans son emballage d'origine, à l'abri de l'air et de l'humidité. Ne pas stocker à proximité de produits chimiques volatils, de solvants ou tout autre produit odorant. Pronektar® préconise d'utiliser ses produits dans un délai de 3 ans après fabrication pour un maximum de fraîcheur et d'efficacité.



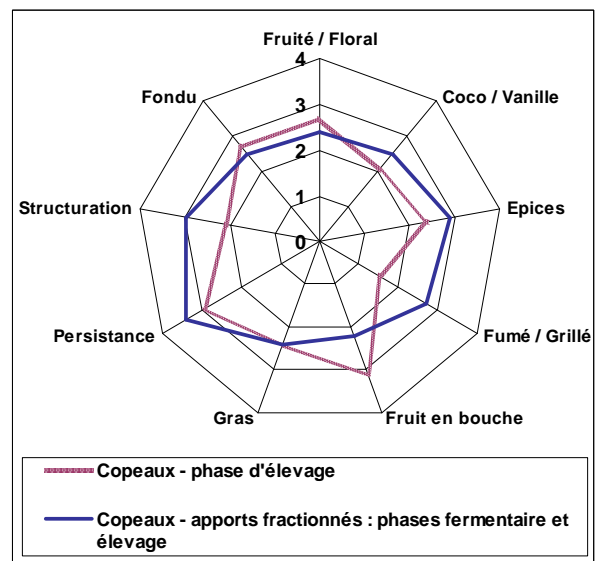
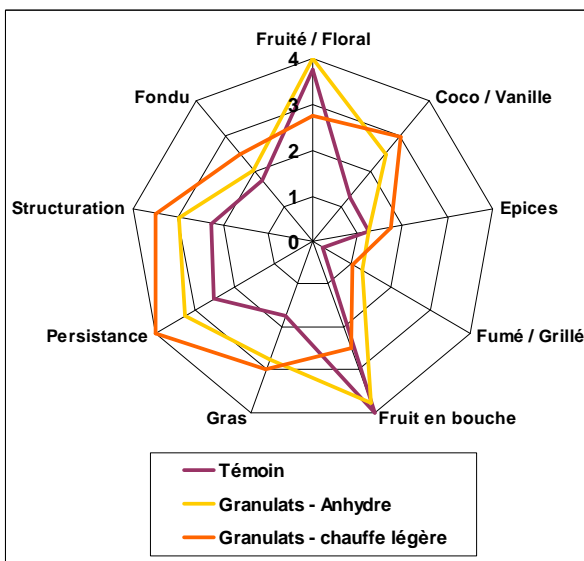
Résultats d'un plan d'essais réalisé sur un assemblage Merlot / Cabernet Sauvignon, utilisation de copeaux en phase d'élevage au dosage de 3g/L pendant une période de contact de 5 semaines. Jury de neuf dégustateurs expérimentés, dégustation à l'aveugle, témoin à disposition du jury.

Vitesse d'extraction - Copeaux, Granulats et Poudres Pronektar® chêne français



Résultats d'une étude R&D interne : copeaux chauffe Medium +, broyée puis tamisée pour obtenir la poudre et le granulat ; Dosage : 20 g/L ; extraction réalisée en solution modèle (12%v éthanol – eau, avec correction pH = 3,5 à l'acide tartrique) ; estimation des polyphénols par DO280

Intérêt des apports précoces et des apports fractionnés



A gauche : Résultats d'analyse sensorielle – Plan d'expérimentation réalisé sur cépage Merlot, utilisation de Granulats Anhydre et chauffe Légère au dosage de 2 g/L pendant la phase fermentaire.

A droite : Résultats d'analyse sensorielle – cépage Merlot, assemblage de 65% de copeaux chêne français chauffe Moyenne et 35% de copeaux chêne américain chauffe Moyenne + en phase d'élevage au dosage de 2,5 g/L pendant une période de contact de 4 semaines. La modalité travaillée en apports fractionnés a reçu un supplément de 1g/L de granulats chêne français chauffe Moyenne pendant la phase fermentaire.