



Les produits de la gamme Staves 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. Les produits sont ensuite toastés selon un procédé thermique exclusif et un savoir-faire développé par Pronektar®. Quatre intensités de chauffe sont disponibles.

1. Caractéristiques physiques

- Produits : Staves *Essentielle*, Staves *Excellence* (sélection de grains fins), Staves *Extrême* (sélection Oakscan®), Staves *XL*, Staves *Exclusive*, Nektar Blocks et Sticks
- Essence : Quercus petraea et Quercus robur pour le Chêne Français et Quercus alba pour le chêne Américain
- Dimensions : Staves *Essentielle*, *Excellence* et *Extrême*: 960^{+5/-10} x 47^{+1/-1} x 6,5^{+/-0,5} mm
Staves *XL*: 960^{+5/-10} x 65^{+1/-1} x 11,5^{+/-0,5} mm
Staves *Exclusive*: 960^{+5/-10} x 47^{+1/-1} x 17,0^{+/-0,3} mm
Nektar Blocks: 47 x 47 x 17 mm
Nektar Sticks : assemblage de 3 éléments de dimensions: 332 x 32 x 17 mm
- Intensité de chauffe : Pure, Légère, Moyenne, Moyenne + et Spéciale
- Humidité : de 2% à 5%
- densité des produits : 0,58^{+/-0,1}

	Chêne Français			Chêne Américain		
	Légère	Moyenne	Moyenne +	Moyenne	Moyenne +	Spéciale
Staves <i>Essentielle</i>		√	√	√	√	
Staves <i>Excellence</i>	√	√	√			
Staves <i>Exclusives</i>	√	√	√			
Staves <i>XL</i>	√	√	√			
Nektar Blocks	√	√	√			√
Nektar Sticks	√	√	√			√

La stave Nektar Pure et la staves Nektar Finesse sont des produits complémentaires, réalisées avec un traitement thermique spécifique.

La gamme de staves **Extrême** se compose de trois produits - Extrême Délicat, Extrême Complexe et Extrême Intense - fabriqués par sélection du chêne selon sa richesse tannique (procédé Oakscan®) et par traitements thermiques spécifiquement adaptés.

2. Emploi en œnologie

Les produits de la gamme staves 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

L'emploi des produits de la gamme staves en Europe est une pratique soumise à réglementation (Règlements (CE) n°479/2008 consolidé, 606/2009 et 53/2011).

3. Sécurité sanitaire et alimentaire

Le numéro de lot inscrit sur l'emballage de vos staves correspond au batch de chauffe et nous permet d'assurer la traçabilité des produits.

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- α -pyrène
- **Éléments Traces Métalliques** : Fer, Plomb, Arsenic, Cadmium et Mercure

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

4. Conditionnement des produits

Les staves *Essentielle*, *Excellence* et *Extrême* sont bottelées par 25 pièces, puis conditionnées par 100. Les staves *XL* et *Exclusive* sont bottelées puis conditionnées par 40 pièces.

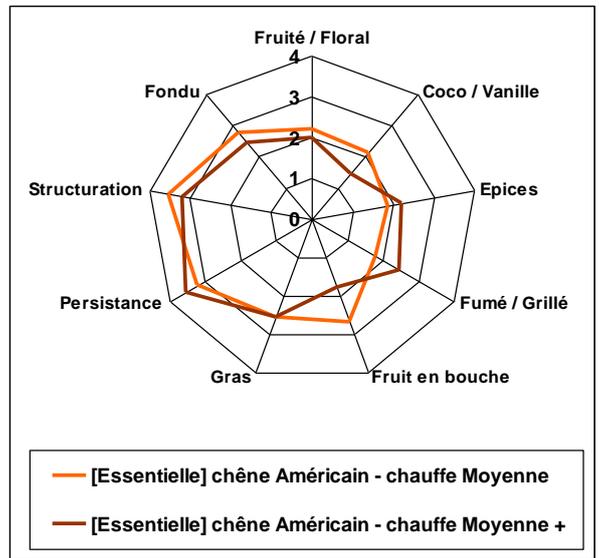
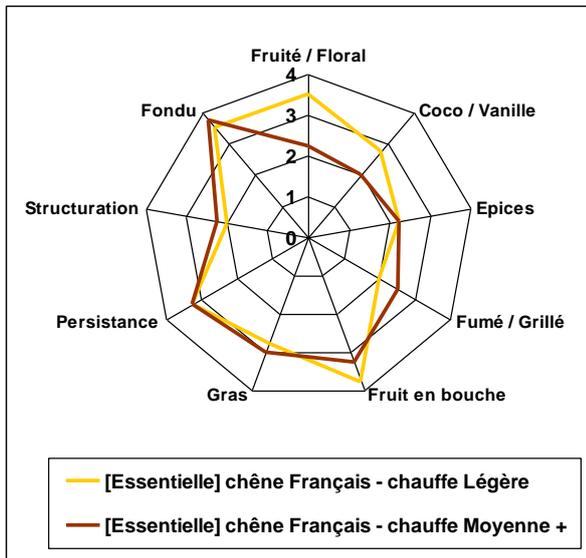
Les Blocks sont conditionnés par 5 kg en sac infusion. Ce sac est ensuite inséré dans un sac polyéthylène-aluminium. Les sacs de produits sont rangés par quatre en caisse cartonnée.

Les sticks sont assemblés et insérés dans un filet infusion puis dans un emballage polyéthylène scellé.

5. Stockage

Conservé 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.

Profils sensoriels des Staves Essentielle Pronektar®

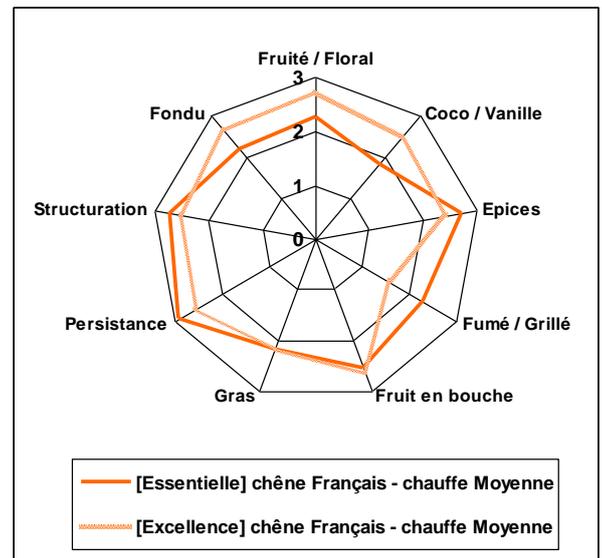


A gauche: résultats d'un plan d'essais réalisé sur un cépage Chardonnay, utilisation de staves *Essentielle* en phase d'élevage au dosage de 3 staves/hL pendant une période de contact de 16 semaines. Jury de six dégustateurs expérimentés, dégustation à l'aveugle, témoin à disposition du jury.
A droite: résultats d'essais réalisés sur un assemblage Merlot / Cabernet Sauvignon, utilisation de staves *Essentielle* en phase d'élevage au dosage de 3 staves/hL pendant une période de contact de 18 semaines. Jury de 9 dégustateurs expérimentés, dégustation à l'aveugle, témoin à disposition du jury.

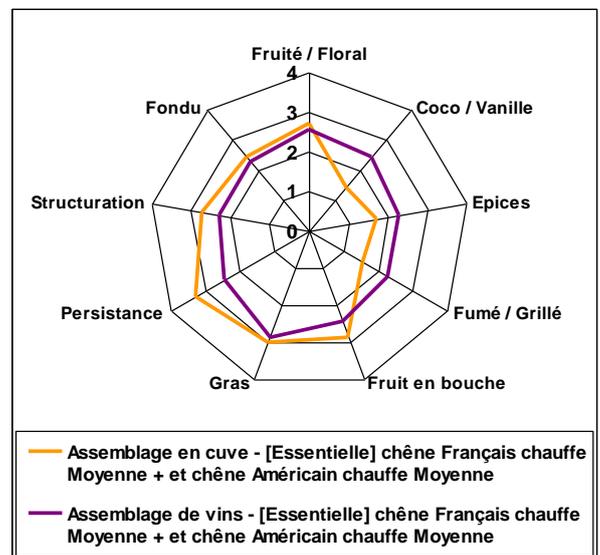
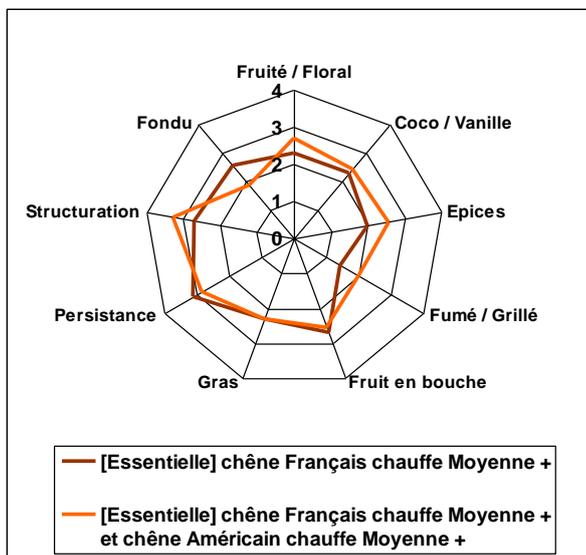
Staves Excellence Pronektar®

Résultats d'un plan d'essais effectué sur un cépage Merlot, utilisation de staves en phase d'élevage au dosage de 3 staves/hL pendant une période de contact de 18 semaines. Jury de douze dégustateurs issus de la profession, dégustation à l'aveugle, témoin à disposition du jury.

Sur le plan aromatique, la modalité travaillée avec des Staves *Excellence* (grain fin) est significativement plus fruitée/florale au nez (au seuil de 10%), et plus Coco/Vanille au nez (significatif au seuil de 10%). La modalité Staves *Essentielle* est significativement plus grillée/toastée (au seuil de 10%).



Intérêt des assemblages



Résultats d'essais réalisés sur un assemblage Merlot / Cabernet Sauvignon, utilisation de staves *Essentielle* en phase d'élevage au dosage de 3 staves/hL pendant une période de contact de 18 semaines. Les assemblages en cuve sont réalisés avec 65% de chêne français et 35% de chêne américain. Jury de neuf dégustateurs expérimentés, dégustation à l'aveugle, témoin à disposition du jury.