



Los productos de la gama Duelas Pronektar® se fabrican con una selección de madera de roble sin albura ni corteza. El roble, procedente de los mejores bosques franceses, es sometido a una fase de maduración natural antes de ser transformado.

Acto seguido, los productos se cortan y tuestan con arreglo a un procedimiento térmico exclusivo y una técnica desarrollada por Pronektar®. Ponemos a su disposición cuatro intensidades de tostado.

1. Características físicas

- Productos: Duelas *Essentielle*, Duelas *Excellence* (selección de granos finos), Duelas *Extrême* (selección Oakscan®), Duelas *XL*, Duelas *Exclusive*, Nektar Blocks y Nektar Sticks
- Variedad de roble: *Quercus petraea* y *Quercus robur* para el Roble Francés y *Quercus alba* para el Roble Americano
- Dimensiones:
 - Duelas *Essentielle*, *Excellence* y *Extrême*: 960^{+5/-10} x 47^{+1/-1} x 6,5^{+/-0,5} mm
 - Duelas *XL*: 960^{+5/-10} x 65^{+1/-1} x 11,5^{+/-0,5} mm
 - Duelas *Exclusive*: 960^{+5/-10} x 47^{+1/-1} x 17,0^{+/-0,3} mm
 - Nektar Blocks: 47 x 47 x 17 mm
 - Nektar Sticks : conjunto de 3 elementos de las siguientes dimensiones: 332 x 32 x 17 mm
- Intensidad del tostado: Pure, Ligero, Medio y Medio +
- Humedad: entre un 2 % y un 5 %
- Densidad de los productos: 0,58^{+/-0,1}

	Roble Francés			Roble Americano		
	Ligero	Tostado Medio	Tostado Medio +	Tostado Medio	Tostado Medio +	Tostado especial
Duelas <i>Essentielle</i>		√	√	√	√	
Duelas <i>Excellence</i>	√	√	√			
Duelas <i>Exclusive</i>	√	√	√			
Duelas <i>XL</i>	√	√	√			
Nektar Blocks	√	√	√			√
Nektar Sticks	√	√	√			√

La duela Nektar Pure y la duela Nektar Finesse son productos complementarios realizado con un tratamiento térmico específico.

La gama de duelas **Extrême** está compuesta por tres productos -Extrême Délicat, Extrême Complexe y Extrême Intense- fabricados mediante una selección del roble en función de su riqueza de taninos (procedimiento Oakscan®) y tratamientos térmicos específicamente adecuados.

2. Aplicación en enología

Los productos de la gama Duelas se utilizan durante las diversas etapas de elaboración de un vino. La elección del producto, la dosificación, el momento de incorporación y el tiempo de contacto se definen de conformidad con los objetivos enológicos pretendidos.

Para más información, consulte con su asesor de técnico Pronektar® o con nuestro servicio técnico en: info@pronektar.fr

El uso de los productos de la gama Duelas en Europa es una práctica sujeta a reglamentación (Reglamentos CE n° 479/2008 consolidado, 606/2009 y 53/2011).

3. Seguridad sanitaria y alimentaria

El número de lote que figura en el embalaje de las duelas coincide con el del batch de tostado, lo que nos permite garantizar la trazabilidad de los productos.

Pronektar® realiza un seguimiento analítico de control respecto a los siguientes contaminantes:

- **Haloanisoles y Halofenoles:** TCA, TeCA, PCA, TBA, TCP, TeCP, PCP y lindano
- **Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos:** dieciséis compuestos analizados, entre ellos el α -benzopireno
- **Metales pesados:** Hierro, Plomo, Arsénico, Cadmio y Mercurio

Los análisis químicos de control correspondientes a sus productos se transmiten simplemente con pedirlos.

4. Acondicionamiento de los productos

Las duelas *Essentielle*, *Excellence* y *Extrême* se juntan en gavillas de 25 unidades, y luego se embalan en cajas de 100. Las Duelas *XL* y *Exclusive* se juntan en gavillas, y luego se embalan en cajas de 40.

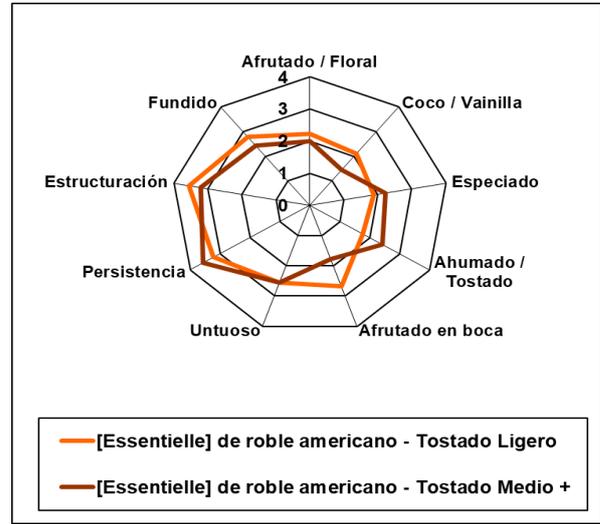
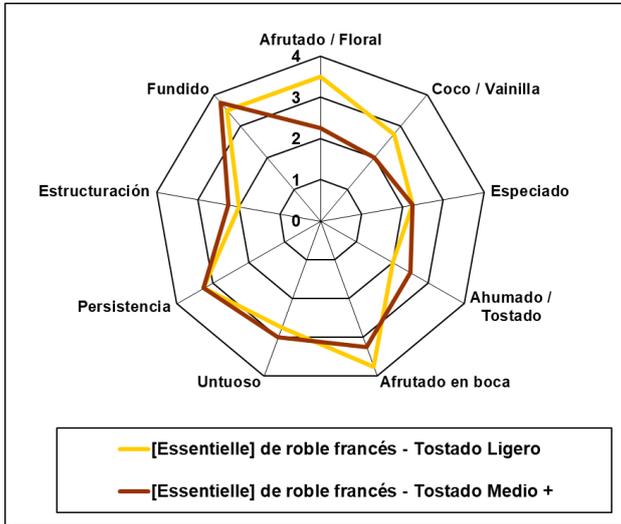
Los Blocks se acondicionan en bolsas de infusión de 5 kg. Después, esa bolsa se introduce en otra de polietileno-aluminio. Las bolsas de los productos se embalan de a cuatro en una caja de cartón.

Los sticks se presentan en filete infusión y embalaje de polietileno sellado.

5. Almacenamiento

Conserve el producto en su embalaje original, a resguardo del aire y la humedad. No lo almacene cerca de productos químicos volátiles, disolventes o cualquier otro producto aromático. Pronektar® recomienda utilizar sus productos en un plazo de tres años desde su fabricación, para un máximo de frescor y eficacia.

Perfiles sensoriales de las Duelas Pronektar®



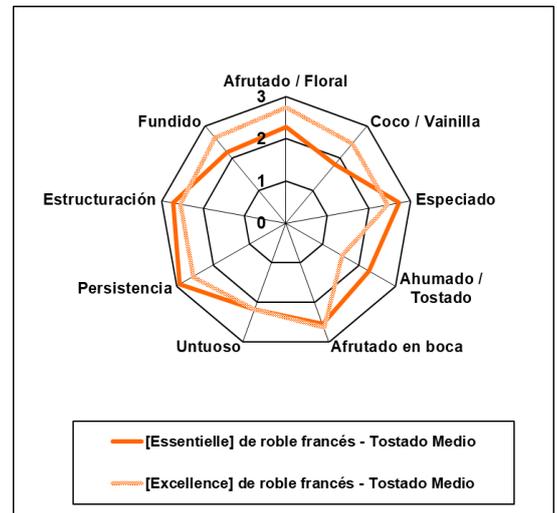
A la izquierda: Resultados de una planificación de pruebas realizada sobre una uva Chardonnay. Uso de duelas *Essentielle* en la fase de crianza con una dosificación de 3 duelas/hL durante un periodo de contacto de dieciséis semanas. Jurado de seis degustadores expertos. Cata a ciegas. Testigo a disposición del jurado.

A la derecha: Resultados de una planificación de pruebas realizada sobre un ensamblaje Merlot / Cabernet Sauvignon. Uso de duelas en la fase de crianza con una dosificación de 3 duelas/hL durante un periodo de contacto de 18 semanas. Jurado de nueve degustadores expertos. Cata a ciegas. Testigo a disposición del jurado.

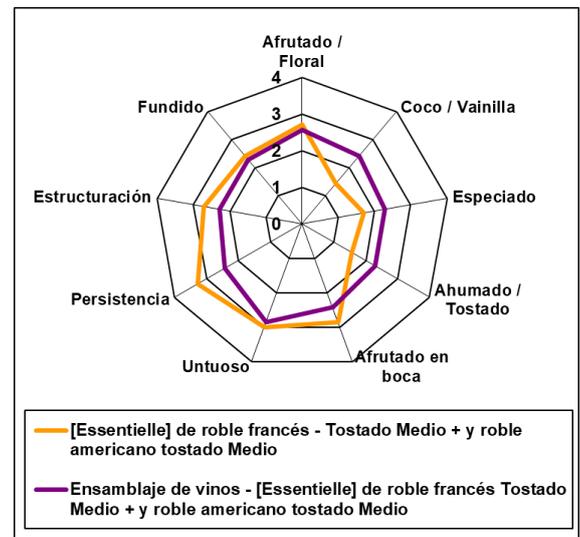
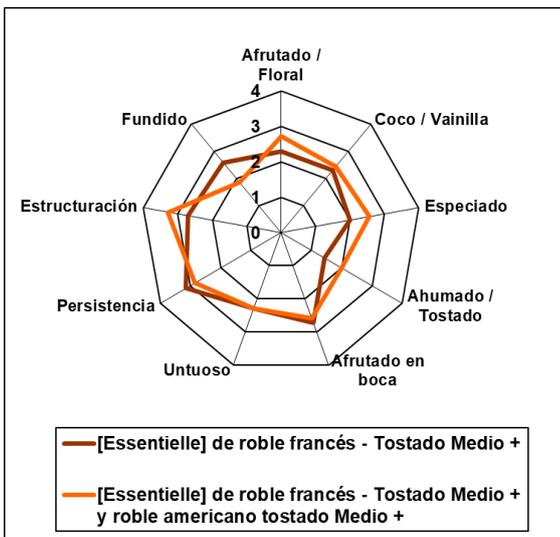
Duelas Excellence Pronektar®

Resultados de una planificación de pruebas realizada sobre una uva Merlot. Uso de duelas en la fase de crianza con una dosificación de 3 duelas/hL durante un periodo de contacto de 18 semanas. Jurado de doce degustadores expertos. Cata a ciegas. Testigo a disposición del jurado.

En el ámbito aromático, la modalidad trabajada con Duelas *Excellence* de grano fino es significativamente más afrutada / floral al olfato (en el umbral de un 10 %), y más Coco / Vainilla al olfato (significativo en el umbral de un 10 %). La modalidad Duelas *Essentielle* es significativamente más tostada / torrefacta (en el umbral de un 10 %).



Interés de los ensamblajes



Resultados de una planificación de pruebas realizada sobre un ensamblaje Merlot / Cabernet Sauvignon. Uso de duelas *Essentielle* en la fase de crianza con una dosificación de 3 duelas/hL durante un periodo de contacto de 18 semanas. Los ensamblajes en cuba se realizan con un 65 % de roble francés y un 35 % de roble americano. Jurado de nueve degustadores expertos. Cata a ciegas. Testigo a disposición del jurado.