

STAVES

Nektar **FINESSE**

L'expertise Pronektar dans la révélation du fruit et du terroir
Typicité aromatique préservée, sucrosité, impact tannique discret








PROPRIÉTÉS

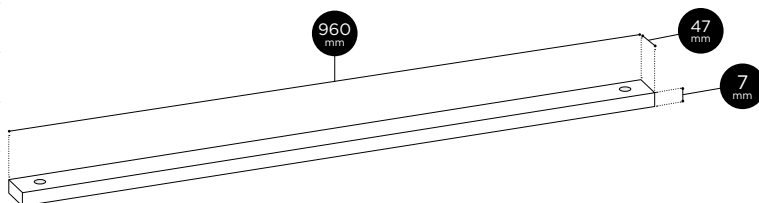
- Staves Chêne Français sélectionnées grâce au procédé Oakscan®.
- Faible teneur en ellagitanins couplée à une chauffe spécifique à basse température.
- Profil aromatique dans le respect total du fruit, apport de sucrosité et de volume en bouche.

7 mm

OBJECTIF : Expression de l'identité du fruit et du terroir, enrobage et sucrosité sans structuration tannique excessive.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Chêne français
	+/- 200 g
	0.105 m ²
	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 apport optimal de sucrosité et de volume.

-Vin rouge :

Avant la fermentation malolactique ou en début d'élevage pour un apport optimal de sucrosité et de volume.

TEMPÉRATURE D'ÉLEVAGE CONSEILLÉE

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

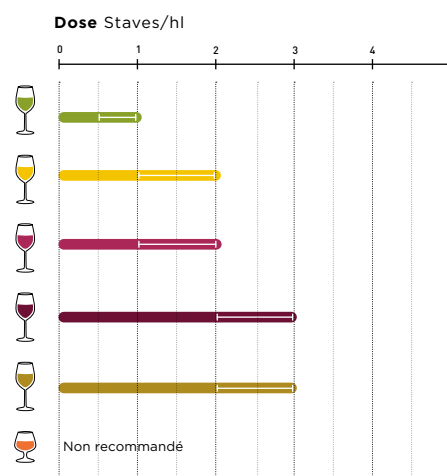
INSTALLATION

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 cépages blancs variétaux (Sauvignon Blanc, Colombard) en profil thiols frais, avec pour objectif d'apporter de la sucrosité et du volume en bouche pour équilibrer l'acidité, sans apporter de note aromatique boisée : 1 stave/hl en début de fermentation alcoolique.

Sur Cabernet Sauvignon en profil fruit frais et concentré, présentant des tanins collants, avec pour objectif d'amener de la sucrosité et du volume pour enrober les tanins sans modifier le profil variétal : 2,5 stave/hl en début de fermentation alcoolique.



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

Produit	Stave Nektar Finesse
Dose	2,3 stv/hL
Moment d'incorporation	Elevage
Temps de contact	4 mois
Cépage	Merlot
Millésime	2021
Secteur géographique	Bordeaux

LÉGENDE :

- Témoïn
- Nektar Finesse 2,3 stv/hL

