



CATÁLOGO





Los productos de la gama Pronektar disfrutan de la **experiencia técnica de la Tonnellerie Radoux** en lo referente al conocimiento del roble y a la selección y maduración de las maderas.

Nuestra madera para enología procede exclusivamente de **robles catalogados como «merrain»**, término francés que se aplica a la madera de primera calidad, apta para la fabricación de duelas y totalmente desprovista de corteza y albura. Se secan de una manera natural al aire libre.

A continuación, se tuestan siguiendo un procedimiento de calentamiento por convección y una técnica desarrollada por Pronektar que permite obtener **tostados en profundidad**, homogéneos y reproducibles.

Gracias a nuestra **planta de producción ultramoderna** ubicada en pleno Parque Natural de la Brenne (región Centro de Francia), estamos en disposición de garantizar la máxima reproducibilidad y calidad de nuestros productos.

Nuestra **política de I+D** se basa en una estrecha colaboración con institutos de investigación de todo el mundo. En la actualidad, esto nos permite ofrecer una amplia gama de chips, duelas, bloques e inserciones para barricas, que satisface las exigencias técnicas y enológicas de los enólogos y que responde a las expectativas de los consumidores.

UNA TÉCNICA EXCLUSIVA DE LA TONNELLERIE RADOUX DE SELECCIÓN Y MADURACIÓN DE LA MADERA



UNA PLANTA DE PRODUCCIÓN ULTRA MODERNA



UNA POLÍTICA DE I+D BASADA EN UNA RED INTERNACIONAL DE INVESTIGADORES



UN PROCEDIMIENTO EXCLUSIVO QUE PROPORCIONA UN TOSTADO EN PROFUNDIDAD, HOMOGÉNEO Y REPRODUCIBLE



ROBLES DE LA MEJOR CALIDAD DESPROVISTOS DE CORTEZA Y ALBURA



UNA MARCA DEL GRUPO RADOUX



## CHIPS & ASTILLAS



### Nektar FRESH

Herramienta enológica para la vinificación /  
Astillas de roble fresco con un contenido tánico concentrado

### Nektar DUO FRESH

Mezcla específica de astillas frescas y tostadas  
para la vinificación /  
Complejidad, dulzor y correcciones organolépticas

### Nektar DOLCE VANILLA

Mezcla específica de chips, para obtener  
complejidad avainillada

### Nektar DOLCE MOKA

Mezcla específica de chips, para obtener intensidad  
y torrefacción

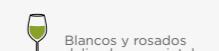
### Astillas y Chips TOSTADOS

Toda la calidad de Pronektar en una gama completa destinada a la vinificación y el envejecimiento

### Nektar PURE VAN Novedad

La pureza y la intensidad de la vainilla  
La referencia en el universo de los chips vainillados

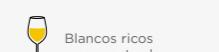
#### LEYENDA DOSIS DE USO RECOMENDADAS



Blancos y rosados  
delicados y varietales



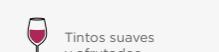
Tintos potentes y concentrados



Blancos ricos  
y concentrados



Vinos generosos y vinos dulces



Tintos suaves  
y afrutados



Bebidas espirituosas

# Nektar FRESH

Herramienta enológica para la vinificación  
Astillas de roble fresco con un contenido tánico concentrado



## PROPIEDADES

- > Astillas 100% Roble Francés no tostadas para la vinificación.
- > Calidad «barrica», maduración natural en parque, selección Oakscan® de madera con contenidos altos de elagitaninos, deshidratación antes del envasado. Producto único en el mercado, altamente concentrado.
- > Aportación de estructura, volumen y redondez. Potencia el carácter afrutado, atenuando los caracteres vegetales, sin aportación de aromas de madera. Estabilización precoz del color, y protección contra la oxidación.

**OBJETIVO :** traer estructura y redondez, estabilizar el color y proteger el mosto durante la vinificación.

## ESPECIFICACIONES

### TÉCNICAS

Roble Francés

Deshidratados pero no tostados

Bolsa de 10 kg sin bolsa de infusión,  
palé de 300 kg

## RECOMENDACIONES DE USO

### PERÍODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

#### -Vinos blancos:

Desde la clarificación del mosto previa a la fermentación, para obtener un máximo efecto protector del mosto.

#### -Vinos tintos:

Desde el encubado, para que disfrute cuanto antes de la función antioxidante y la estabilización del color.

### INSTALACIÓN

Uso con bolsas de infusión en el caso de los vinos blancos y rosados, y a granel durante el encubado en el de los vinos tintos.

### TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos dos semanas, lo que dure la vinificación.

## CASOS PRÁCTICOS DE USO

Sobre Sauvignon Blanc o Verdejo en perfil de tiol, para aportar volumen y retrogusto: 0,5 g/l después de la clarificación del mosto.

Atención: No se exceda con las dosis, para no degradar los tioles varietales.

Con un Merlot de calidad y estructurado, para aportar potencia y volumen, y estabilizar temprano a la vez el color: 3 g/l en el encubado.

### DOSIS DE USO RECOMENDADAS

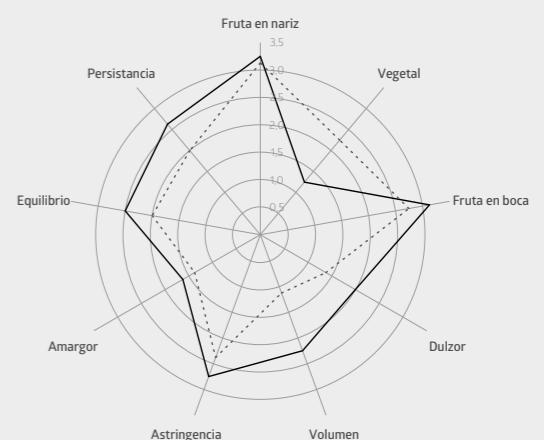


Para ayudarle en sus decisiones enológicas, póngase en contacto con su asesor técnico Pronektar

Producto	Nektar Fresh
Dosis	2 g/l
Momento del contacto	Maceración y fermentación
Tiempo de contacto	15 días
Variedad	Merlot
Vendimia	2013
Área geográfica	Bordeaux, Francia

### LEYENDA :

--- Testigo  
— Nektar Fresh



# Nektar DUO FRESH

ASTILLAS

**Mezcla específica de astillas frescas y tostadas para la vinificación**  
**Complejidad, dulzor y correcciones organolépticas**



## PROPIEDADES

- > Astillas 100% Roble Francés frescas y tostadas para vinificación, una receta específica desarrollada por el departamento de I+D de Pronektar.
- > Un perfil de fruta más maduro y complejo, y un mayor impacto sobre el enmascaramiento de los caracteres vegetales y herbáceos.
- > Mayor aportación de volumen y redondez. Envoltura de los taninos duros y astringentes debidos a la falta de madurez.

**OBJETIVO:** disfrutar de las bazas enológicas que ofrece la madera fresca, obteniendo a la vez un perfil más maduro y redondo.

## ESPECIFICACIONES

### TÉCNICAS

Roble Francés

Mezcla de astillas frescas deshidratadas y de astillas tostadas

Bolsa de 10 kg sin bolsa de infusión, caja de 2 x 10, palé de 24 cajas

### RECOMENDACIONES DE USO

#### PERÍODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

##### -Vinos blancos:

Desde la clarificación del mosto previa a la fermentación, para obtener un máximo efecto protector del mosto.

##### -Vinos tintos:

Desde el encubado, para que disfrute cuanto antes de la función antioxidante y la estabilización del color.

#### INSTALACIÓN

Uso con bolsas de infusión en el caso de los vinos blancos y rosados, y a granel durante el encubado en el de los vinos tintos.

#### TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos dos semanas, lo que dure la vinificación.

### CASOS PRÁCTICOS DE USO

Sobre Sémillon insuficientemente maduro, para enmascarar los caracteres vegetales y aportar volumen y redondez: 1 g/l después de la clarificación del mosto.

Sobre Cabernet Sauvignon potente, pero faltando madurez, para enmascarar los toques vegetales de pimiento verde, obtener volumen y redondear los taninos duros: 3 g/l en el encubado.

#### DOSIS DE USO RECOMENDADAS

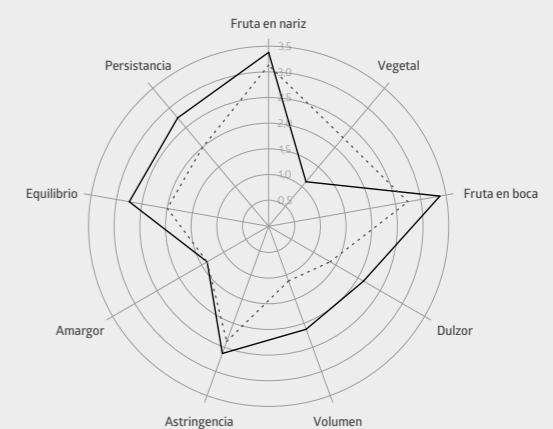


Para ayudarle en sus decisiones enológicas, póngase en contacto con su asesor técnico Pronektar

Producto	Nektar Duo Fresh
Dosis	2 g/l
Momento del contacto	Maceración y fermentación
Tiempo de contacto	15 días
Variedad	Merlot
Vendimia	2013
Área geográfica	Bordeaux, Francia

#### LEYENDA:

- Testigo
- Nektar Duo Fresh



# Astillas y Chips **TOSTADOS**

Toda la calidad de Pronektar en una gama completa destinada a la vinificación y el envejecimiento



## PROPIEDADES

- > Selección Oakscan® de madera con un contenido moderado de elagitaninos, para una expresión aromática y una redondez máximas sin excesos de estructuración.
- > Perfiles aromáticos variados y característicos en función de la procedencia de la madera y la clase de tostado, así como volumen y redondez en boca.
- > 2 granulometrías: Astillas para la vinificación, y chips para el envejecimiento.

**OBJETIVO:** obtener perfiles de madera aromáticos y placenteros con tiempos de contacto eficientes, aportando un máximo de redondez sin excesos de estructuración.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Roble Francés o Roble Americano

Medio, Medio Plus

Bolsa de 10 kg (con bolsa de infusión solamente para los chips), caja de 2 x 10 kg, palé de 24 cajas

## RECOMENDACIONES DE USO

### PERÍODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

#### -Vinos blancos:

Desde la fermentación alcohólica, para obtener un perfil de madera bien integrada y respetar el perfil de fruta.

#### -Vinos tintos:

Desde el encubado en el caso de los Astillas. En cuanto a los chips: Antes de la fermentación maloláctica, para obtener un perfil aromático más complejo y una perfecta integración de la estructura tánica, o al inicio del envejecimiento.

### TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiológicas.

### INSTALACIÓN

Se recomienda amarrar las bolsas a la parte central del depósito, mediante bridales, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios.

### TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos dos semanas en el caso de los Astillas, y al menos un mes en el caso de los chips, controlando por cata.

## CASOS PRÁCTICOS DE USO

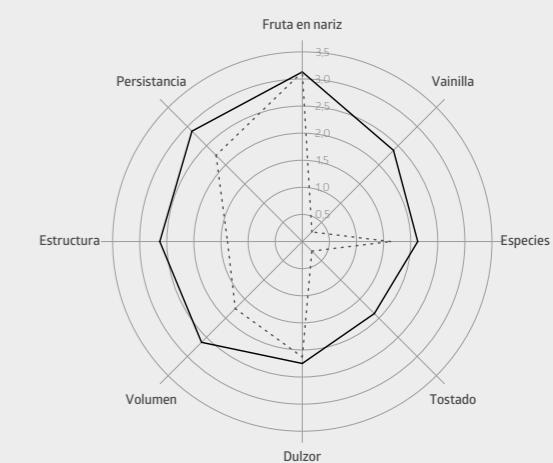
Sobre Sauvignon Blanc varietales de rotación rápida, para obtener un perfil de madera aromático y placentero: Chips 1,5 g/l, 2/3 roble americano tostado medio, y 1/3 de roble francés tostado medio plus, al inicio de la fermentación alcohólica.

Sobre vinos tintos suaves y afrutados de rotación rápida, para mejorar el aroma y el gusto durante la preparación del embotellado: Chips 2 g/l, 1/3 roble francés tostado medio, 1/3 roble francés tostado medio plus, y 1/3 roble americano tostado medio, entre dos y tres meses antes del embotellado.

Producto	Chips de roble francés Pronektar tostado Medio
Dosis	3,0 g/l
Momento del contacto	Envejecimiento
Tiempo de contacto	6 meses
Variedad	Sangiovese
Vendimia	2014
Área geográfica	Italia

#### LEYENDA :

- Testigo
- Chips de roble francés Pronektar tostado Medio



Para ayudarle en sus decisiones enológicas, póngase en contacto con su asesor técnico Pronektar



Mezcla específica de chips,  
para obtener complejidad avainillada



## PROPIEDADES

- > Receta específica de chips tostados desarrollada por el departamentos de I+D de Pronektar, para la vinificación y el envejecimiento.
- > Notas de madera avainilladas, lactonadas, cremosas, y que respetan el perfil de fruta.
- > Aportación de redondez y volumen en boca.

**OBJETIVO :** perfil con notas de madera, avainillado, complejo, y que respeta la fruta.  
Aportación de volumen y redondez en boca.

## ESPECIFICACIONES

### TÉCNICAS

Mezcla de Roble Francés y Roble Americano

Mezcla de Tostados

Bolsa de 10 kg con bolsa de infusión, caja de 2 x 10 kg, palé de 24 cajas

## RECOMENDACIONES DE USO

### PERÍODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

#### - Vinos blancos:

Desde la fermentación alcohólica, para obtener un perfil de madera bien integrada y respetar el perfil de fruta.

#### - Vinos tintos:

Antes de la fermentación maloláctica, para obtener un perfil aromático más complejo y una perfecta integración de la estructura tánica, o al inicio del envejecimiento.

### TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiológicas.

### INSTALACIÓN

Se recomienda amarrar las bolsas a la parte central del depósito, mediante bridales, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios.

### TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos un mes, controlando por cata.

## CASOS PRÁCTICOS DE USO

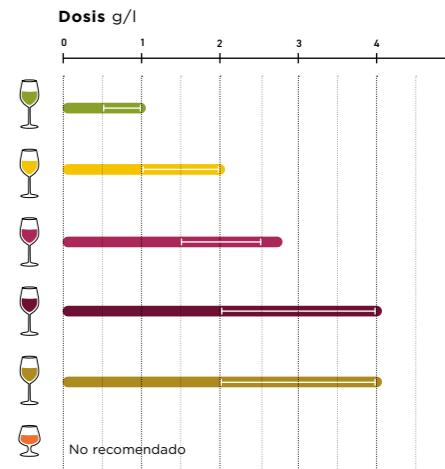
Sobre vinos blancos delicados y elegantes, para obtener una aportación de complejidad con notas de madera, pero respetando el perfil de fruta: 1 g/l, al inicio de la fermentación alcohólica.

Sobre variedades de vinos tintos maduros y equilibrados, para obtener un perfil avainillado con notas de madera, complejo y que respete la fruta, con redondez y volumen en boca: 2,5 g/l, desde la fermentación maloláctica o durante el envejecimiento.



Para ayudarle en sus  
decisiones enológicas,  
póngase en contacto  
con su asesor técnico  
Pronektar

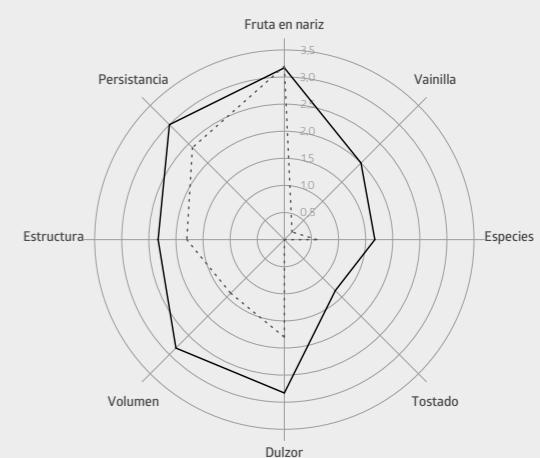
### DOSIS DE USO RECOMENDADAS



Ver leyenda  
página 07

Producto	Nektar Dolce Vanilla
Dosis	2,2 g/l
Momento del contacto	Envejecimiento
Tiempo de contacto	6 semanas
Variedad	Tempranillo
Vendimia	2013
Área geográfica	España

LEYENDA:  
--- Testigo  
— Nektar Dolce Vanilla



Mezcla específica de chips,  
para obtener intensidad y torrefacción



## PROPIEDADES

- > Receta específica de chips tostados desarrollada por el departamentos de I+D de Pronektar, para la vinificación y el envejecimiento.
- > Notas de madera tostada, torrefacta y de chocolate.
- > Aportación de potencia y volumen en boca.

**OBJETIVO:** perfil de madera tostada y torrefacta, potencia en boca. Búsqueda de perfiles de madera característicos.

## ESPECIFICACIONES

### TÉCNICAS

Roble Francés

Específico

Bolsa de 10 kg con bolsa de infusión, caja de 2 x 10 kg, palé de 24 cajas

## RECOMENDACIONES DE USO

### PERÍODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

#### -Vinos blancos:

Desde la fermentación alcohólica, para obtener un perfil de madera bien integrada y respetar el perfil de fruta.

#### -Vinos tintos:

Antes de la fermentación maloláctica, para obtener un perfil aromático más complejo y una perfecta integración de la estructura tánica, o al inicio del envejecimiento.

### TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiológicas.

### INSTALACIÓN

Se recomienda amarrar las bolsas a la parte central del depósito, mediante bridas, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios.

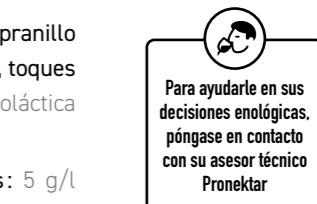
### TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos un mes, controlando por cata.

## CASOS PRÁCTICOS DE USO

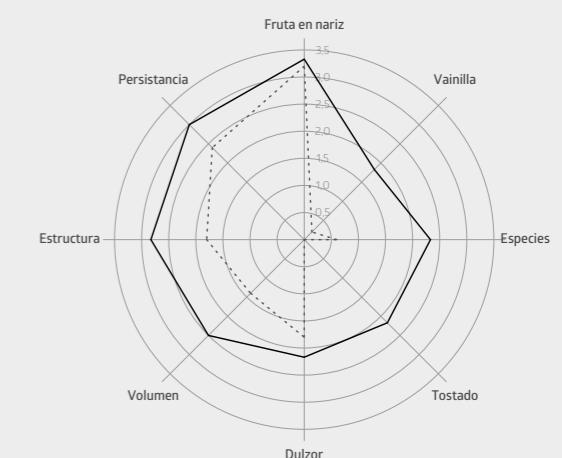
Sobre variedades de uva maduras y concentradas (de tipo Tempranillo o Sangiovese), para apoyar el perfil de fruta maduro, obtener potencia, toques de chocolate y levemente torrefactos: 2 g/l desde la fermentación maloláctica o durante el envejecimiento.

Sobre brandy, para aportar toques de cacao, tostados y torrefactos: 5 g/l durante el envejecimiento.



Producto	Nektar Dolce Moka
Dosis	2,2 g/l
Momento del contacto	Envejecimiento
Tiempo de contacto	6 semanas
Variedad	Tempranillo
Vendimia	2013
Área geográfica	España

LEYENDA:  
--- Testigo  
— Nektar Dolce Moka



# Nektar PURE VAN

La pureza y la intensidad de la vainilla  
La referencia en el universo de los chips vainillados



## PROPIEDADES

- > Chips 100% de roble francés tostados según un procedimiento único e innovador.
- > Aromas muy intensos y muy puros de vainilla de Tahití.
- > Notable aporte de sucrosité y volumen en boca, poco efecto estructurante.

**OBJETIVO:** dar respuesta a la búsqueda de un perfil de vainilla característico e intenso, generoso y goloso en boca.

## ESPECIFICACIONES

### TÉCNICAS

Roble francés

Específico

Bolsa de 10 kg con saco de infusión, caja de 2 sacos de 10 kg, palet de 24 cajas

## RECOMENDACIONES

### DE USO

#### PERÍODO ÓPTIMO DE PUESTA EN CONTACTO

##### -Vinos blancos y rosados:

Desde la fermentación alcohólica para un perfil aromático más integrado. Durante la crianza para un perfil más característico e intenso.

##### -Vinos tintos:

Antes de la fermentación maloláctica para un perfil aromático más integrado. Durante la crianza para un perfil más característico e intenso.

#### TEMPERATURA DE CRIANZA ACONSEJADA

Igual o superior a 15°C con una vigilancia rigurosa de las condiciones microbiológicas.

#### INSTALACIÓN

Se aconseja sujetar los sacos a media altura de la tina, por medio de tirantes o cordeles alimentarios.

#### TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

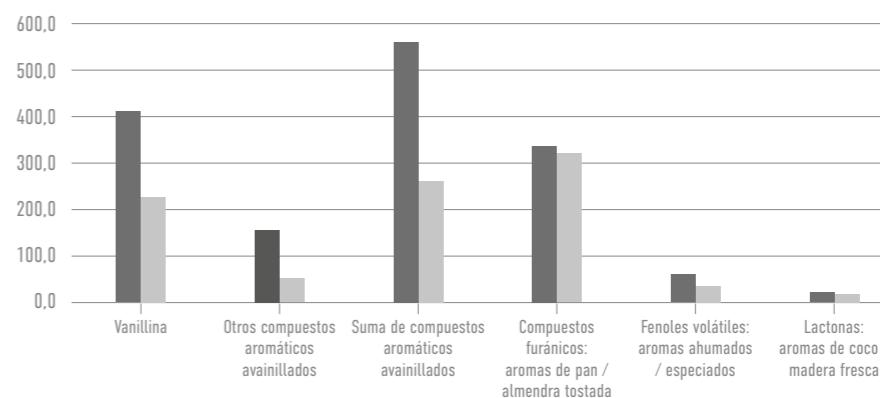
Un mes mínimo, ajustándolo según cata.

## CASOS PRÁCTICOS

### DE USO

#### PureVan - Perfil químico

µg/g de madera

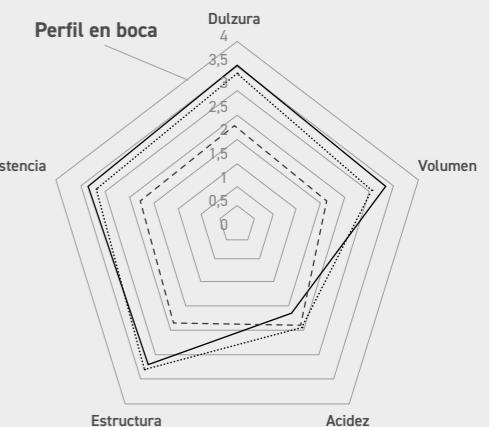


#### PureVan - Perfil sensorial

Producto	PureVan
Dosis	5 g/l
Momento de incorporación	Crianza
Tiempo de contacto	6 semanas
Variedad	Merlot
Añada	2023
Sector geográfico	Francia

##### LEYENDA:

- Testigo sin madera
- PureVan
- ..... Promedio de los chips tipo vainilla más habituales en el mercado



Para ayudarle en sus decisiones enológicas,  
póngase en contacto  
con su asesor técnico  
Pronektar



PureVan

Promedio de los chips tipo vainilla más  
habituales en el mercado.

## DUELAS



### Nektar **ESSENTIELLE**

7  
mm

La referencia histórica de Pronektar /  
Envejecimiento de calidad, presupuesto controlado

### Nektar **EXCELLENCE**

7  
mm

Selección de granos finos /  
Envejecimiento elegante y refinado

### Nektar **PURE**

7  
mm

El respeto óptimo del perfil de fruta

### Nektar **EXTRÊME**

7  
mm

El control total del perfil de madera, gracias  
a la selección Oakscan®

### Nektar **FINESSE**

12  
mm

La experiencia de Pronektar para revelar de  
la fruta y del terroño  
Tipicidad aromática preservada, "sucrosité",  
impacto tánico discreto

### Nektar **XL**

12  
mm

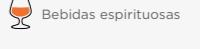
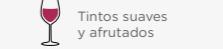
Duela de grandes dimensiones /  
Para envejecimientos largos

### Nektar **EXCLUSIVE**

17  
mm

La duela super Premium /  
Destinada al envejecimiento de vinos de gama alta

#### LEYENDA DOSIS DE USO RECOMENDADAS



# Nektar **ESSENTIELLE**

La referencia histórica de Pronektar  
Envejecimiento de calidad, presupuesto controlado



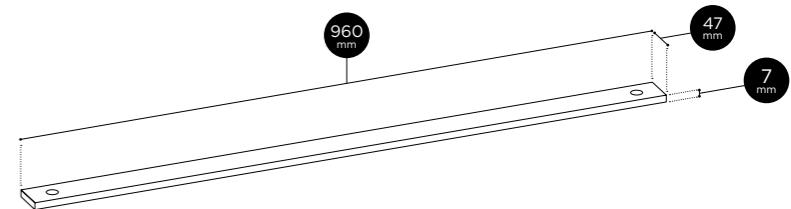
## PROPIEDADES

- > Duelas de Roble Francés o Roble Americano.
- > Intensidad aromática y complejidad al combinar distintos tostados y tipos de madera.
- > Estructura y redondez en boca.

**OBJETIVO:** perfiles de madera placenteros y modernos.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Roble Francés o Roble Americano
	+/- 200 g
	0,105 m <sup>2</sup>
	Medio, Medio Plus
	Caja de 100 duelas, palé de 25 cajas



## RECOMENDACIONES DE USO

### PERÍODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

#### -Vinos blancos:

Desde la fermentación alcohólica, para obtener un perfil de madera bien integrado y respetar el perfil de fruta.

#### -Vinos tintos:

Antes de la fermentación maloláctica, para obtener un perfil aromático más complejo y una perfecta integración de la estructura tánica, o al inicio del envejecimiento.

### TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiológicas.

### INSTALACIÓN

Se recomienda anclar las duelas a la parte central del depósito, mediante bridás, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios, o montarlas en la estructura sobre varillas de acero inoxidable.

### TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

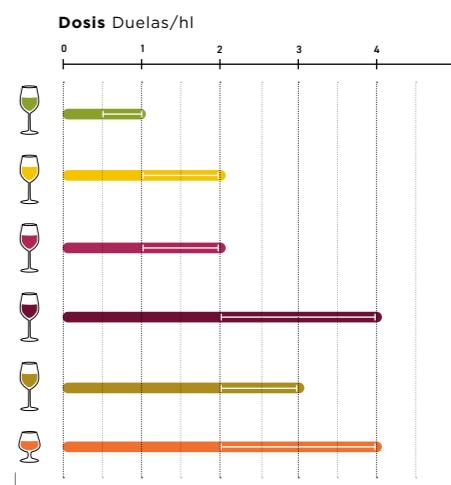
Al menos 4 meses, controlando por cata.

## CASOS PRÁCTICOS DE USO

Con variedades de uva blanca ricas (Chardonnay, Gros Manseng, Marsanne o Roussanne), para obtener intensidad aromática y complejidad: 2 duelas/hl, 50% roble francés tostado medio, 50% roble francés tostado medio plus, al inicio de la fermentación alcohólica.

Con vinos de Tempranillo faltando de madurez, para disminuir la tanicidad no madura que sobresale, enmascar verdores del vino, para dar más volumen y complejidad en boca: 3 duelas/hl, 1/3 roble francés tostado medio, 1/3 roble francés tostado medio plus, 1/3 roble americano tostado medio, desde la fermentación maloláctica, o al inicio del envejecimiento.

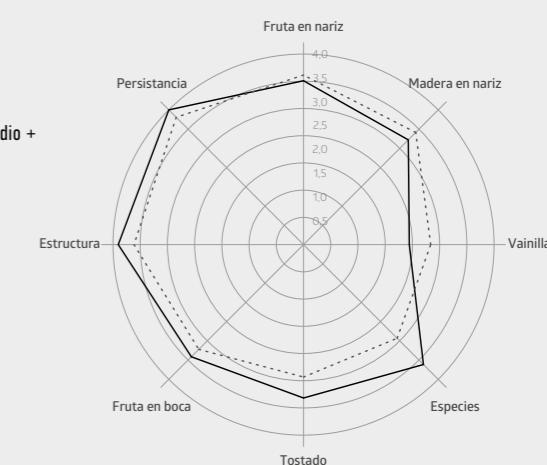
### DOSIS DE USO RECOMENDADAS



Producto	Nektar Essentielle roble Frances tostado Medio y Medio +
Dosis	2,8 duelas/hL
Momento del contacto	Envejecimiento
Tiempo de contacto	5,5 meses
Variedades	Merlot - Cabernet Sauvignon
Vendimia	2010
Área geográfica	Languedoc, Francia

### LEYENDA :

- Nektar Essentielle roble Frances tostado Medio
- Nektar Essentielle roble Frances tostado Medio +



# Nektar EXCELLENCE

Selección de granos finos  
Envejecimiento elegante y refinado



## PROPIEDADES

- > Duela de Roble Francés, selección grano fino - Tamaño del grano < 2.5 mm.
- > Complejidad y sutileza aromática.
- > Elegancia de los taninos, y redondez en boca.

**OBJETIVO:** perfiles de madera refinados y elegantes.

## ESPECIFICACIONES

### TÉCNICAS

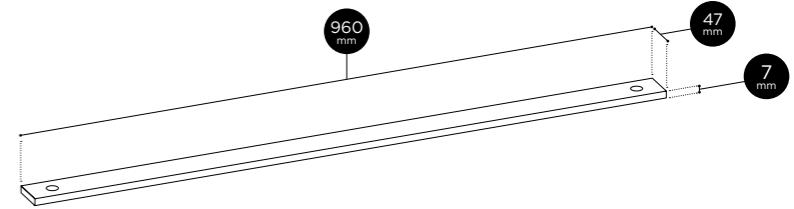
Roble Francés

+/- 200 g

0.105 m<sup>2</sup>

Ligero, Medio, Medio Plus

Caja de 100 duelas,  
palé de 25 cajas



## RECOMENDACIONES

### DE USO

#### PERÍODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

##### -Vinos blancos:

Desde la fermentación alcohólica, para obtener un perfil de madera bien integrada y respetar el perfil de fruta.

##### -Vinos tintos:

Antes de la fermentación maloláctica, para obtener un perfil aromático más complejo y una perfecta integración de la estructura tánica, o al inicio del envejecimiento.

#### TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiológicas.

#### INSTALACIÓN

Se recomienda anclar las duelas a la parte central del depósito, mediante bridadas, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios, o montarlas en la estructura sobre varillas de acero inoxidable.

#### TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos 4 meses, controlando por cata.

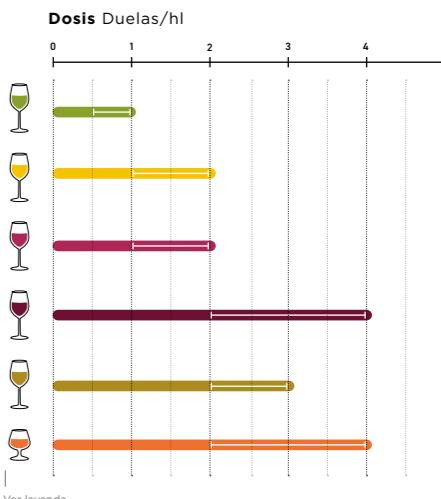
## CASOS PRÁCTICOS

### DE USO

Con vinos varietales concentrados y perfectamente maduros (Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris o Verdejo), para obtener un perfil elegante y complejo con notas de madera, aproximado al de un envejecimiento tradicional: 2 duelas/hL, 1/3 tostado ligero, 1/3 tostado medio, 1/3 tostado medio plus, al inicio de la fermentación alcohólica. Atención: No se exceda con las dosis, sobre todo en el caso de Tostados ligeros, para no degradar los tioles varietales.

Sobre vinos Merlot potentes y concentrados, para obtener un intenso perfil con notas de madera, pero sutil y elegante: 3 duelas/hL, 50% tostado medio, 50% tostado medio plus, desde la fermentación maloláctica, o al inicio del envejecimiento.

#### DOSIS DE USO RECOMENDADAS

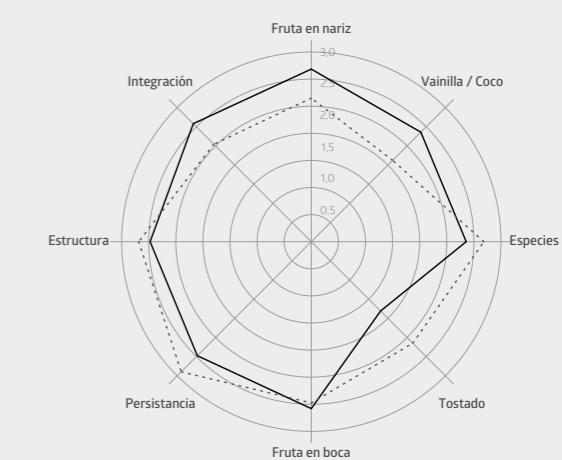


Para ayudarle en sus decisiones enológicas,  
póngase en contacto  
con su asesor técnico  
Pronektar

Producto	Nektar Excellence tostado Medio
Dosis	3,0 duelas/hL
Momento del contacto	Envejecimiento
Tiempo de contacto	4,5 meses
Variedad	Merlot
Vendimia	2007
Área geográfica	Italia

#### LEYENDA:

- Nektar Essentielle de roble Frances tostado Medio
- Nektar Excellence tostado Medio



# Nektar **PURE**

El respeto óptimo del perfil de fruta



## PROPIEDADES

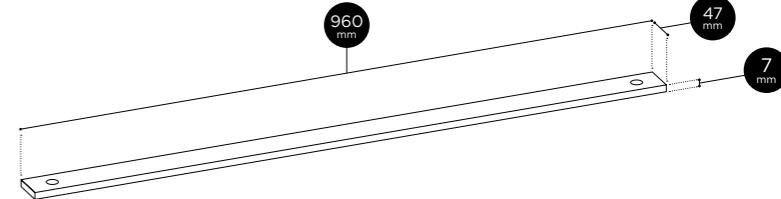
- > Duelas de Roble Francés, tostado único y específico.
- > Respeto óptimo de la pura expresión de la fruta, aportación mínima de aromas de tostado.
- > Estructuración, redondez, frescura y tensión en boca.

**OBJETIVO:** las ventajas de unas notas de madera en boca, sin la aportación aromática de tostado.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Roble Francés
	+/- 200 g
	0.105 m <sup>2</sup>
	Específico

Caja de 100 duelas,  
palet de 25 cajas



## RECOMENDACIONES DE USO

### PERÍODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

#### -Vinos blancos:

Desde la fermentación alcohólica, para obtener un perfil de madera bien integrada.

#### -Vinos tintos:

Antes de la fermentación maloláctica, para una perfecta integración de la estructura tánica.

### TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiológicas.

### INSTALACIÓN

Se recomienda anclar las duelas a la parte central del depósito, mediante bridas, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios, o montarlas en la estructura sobre varillas de acero inoxidable.

### TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos 4 meses, controlando por cata.

### DOSIS DE USO RECOMENDADAS



Ver leyenda  
página 19

## CASOS PRÁCTICOS DE USO

Sobre vinos blancos de estilo amílico (Sémillon, Garnacha Blanca o Vermentino), para reforzar el volumen, la tensión y la persistencia en boca, sin aportación de notas aromáticas de madera: 1 duela/hl, al inicio de la fermentación alcohólica.

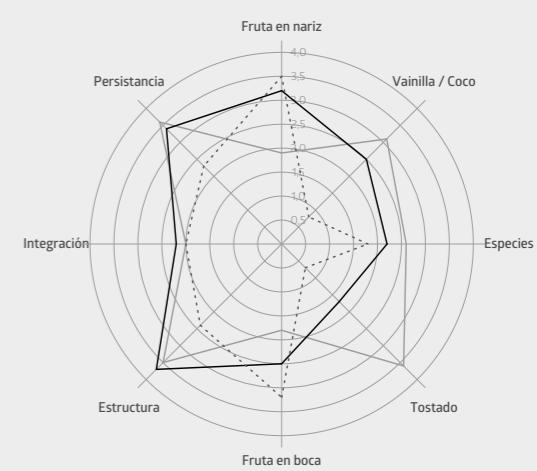
Sobre un Merlot demasiado maduro y/o algo evolucionado, para refrescar el perfil de fruta y restablecer la tensión y el equilibrio en boca atenuando los taninos secos: 2 duelas/hl, desde la fermentación maloláctica, o al inicio del envejecimiento.



Producto	Nektar Pure
Dosis	3,0 duelas/hL
Momento del contacto	Fermentación maloláctica
Tiempo de contacto	6 meses
Variedades	Merlot - Cabernet Sauvignon
Vendimia	2009
Área geográfica	Bordeaux, Francia

### LEYENDA :

- Testigo
- Duelas Nektar Pure
- Duelas Essentielle de roble Frances tostado Medio +



# Nektar **EXTRÊME**

El control total del perfil de madera,  
gracias a la selección Oakscan®



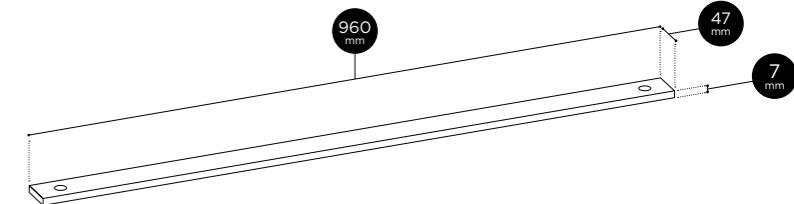
## PROPIEDADES

- > Duela de Roble Francés seleccionadas por el sistema Oakscan®.
- > Tres productos con tres niveles de contenido en taninos:  
bajo, medio y alto.
- > Tostado específico adecuado para cada contenido en taninos.

**OBJETIVO:** control total y perfecta reproducibilidad de los perfiles de madera.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Roble Francés
	+/- 200 g
	0.105 m2
	Específicos
	Caja de 100 duelas, palé de 25 cajas



## RECOMENDACIONES DE USO

### PERÍODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

#### -Vinos blancos:

Desde la fermentación alcohólica, para obtener un perfil de madera bien integrada y respetar el perfil de fruta.

#### -Vinos tintos:

Antes de la fermentación maloláctica, para obtener un perfil aromático más complejo y una perfecta integración de la estructura tánica, o al inicio del envejecimiento.

### TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiológicas.

### INSTALACIÓN

Se recomienda anclar las duelas a la parte central del depósito, mediante bridas, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios, o montarlas en la estructura sobre varillas de acero inoxidable.

### TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos 4 meses, controlando por cata.

## CASOS PRÁCTICOS DE USO

Sobre uvas blancas varietales, un perfil de tiol de tipo Sauvignon Blanc, para obtener un perfil de madera muy discreto respecto al fruto, así como complejidad y mineralidad:

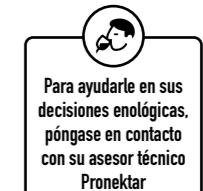
1 duela/hl, 80% Extrême Délicat, 20% Extrême Intense, al inicio de la fermentación alcohólica.

Sobre uvas blancas varietales maduras y exóticas (tipo Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris o Verdejo), para obtener un perfil de madera exquisito y complejo, con volumen y retrogusto en boca: 1,5 duela/hl, 2/3 Extrême Délicat, 1/3 Extrême Complex, al inicio de la fermentación alcohólica.

Sobre un Merlot de perfil de fruta fresca, afrutado y redondo, para obtener notas de madera que endulcen y aporten complejidad: 2 duelas/hl, 2/3 Extrême Délicat, 1/3 Extrême Complex, desde la fermentación maloláctica, o al inicio del envejecimiento.

Sobre vinos de Cabernet Sauvignon potentes y concentrados, para obtener unas notas de madera que optimicen el perfil aromático varietal y aporten redondez y potencia en boca: 3 duelas/hl, 1/3 Extrême Délicat, 2/3 Extrême Intense, desde la fermentación maloláctica, o al inicio del envejecimiento.

Con brandy, para obtener complejidad y potencia aromática, toques a chocolate y tostados, potencia y volumen en boca: 3 duelas/hl, 50% Extrême Complex, 50% Extrême Intense, durante el envejecimiento.



# Nektar **EXTRÊME**

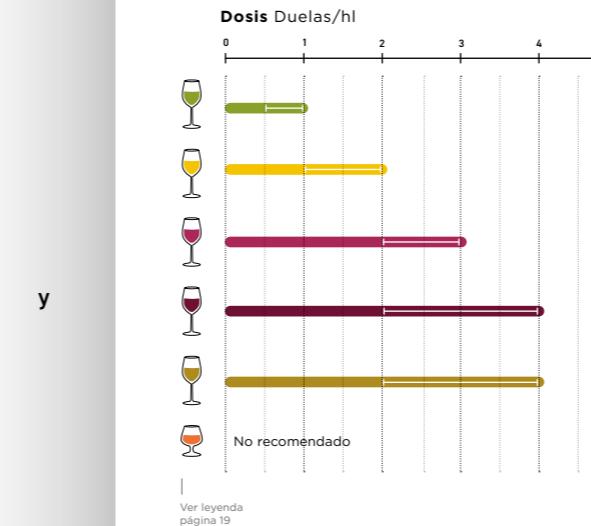
## Délicat

### PROPIEDADES

- > Selección Oakscan®, bajo contenido en taninos.
- > Aporte aromática discreta y delicada, notas avainilladas, florales y especies dulces, respeto por la uva.
- > Boca poco estructurante, dulzor y redondez.

**Objetivo :** perfiles de madera discretas y que respeten el perfil de fruta, y aportación de dulzor sin estructurar.

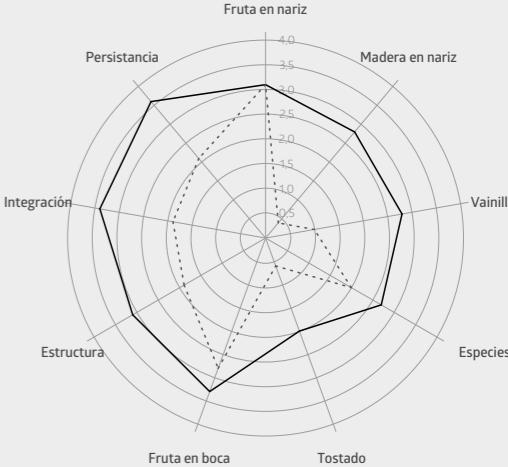
### DOSIS DE USO RECOMENDADAS



### MERLOT - CABERNET SAUVIGNON DOSIS: 3,2 DUELAS/HL

#### Comentarios:

Enriquecimiento del perfil aromático con notas de roble, de vainilla y especiadas. Mejora marcada de la boca: aumento de la estructura, de la amplitud y de la redondez. Mejora de la persistencia.



# Nektar **EXTRÊME**

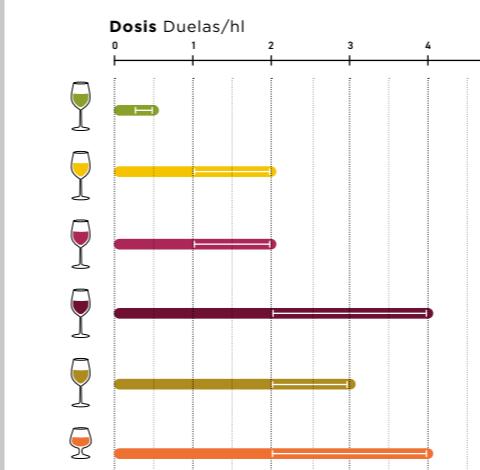
## Complexe

### PROPIEDADES

- > Selección Oakscan®, contenido en taninos medio.
- > Amplio y complejo abanico aromático, y toques a la vez avainillados, tostados y especiado.
- > Estructuración equilibrada en boca, amplitud y persistencia.

**Objetivo :** perfiles de madera equilibrados y complejos, incluso si se utiliza en solitario.

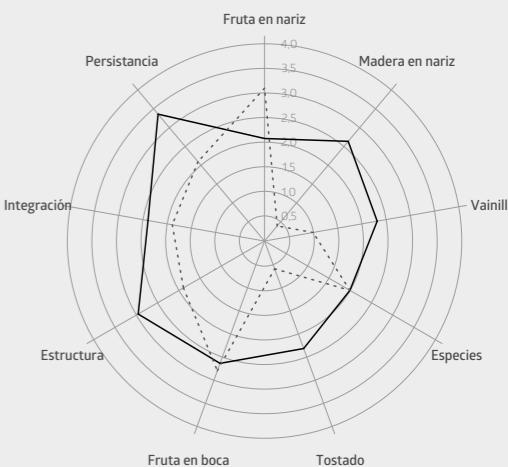
### DOSIS DE USO RECOMENDADAS



### MERLOT - CABERNET SAUVIGNON DOSIS: 3,2 DUELAS/HL

#### Comentarios:

Impacto aromático marcado y complejo, con notas de roble, de vainilla, de tostado y de especias. Mejora de la boca, influyendo la estructura, la amplitud y la persistencia.



# Nektar **EXTRÊME**

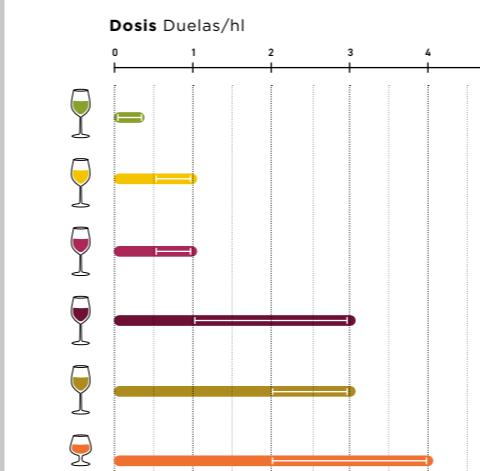
## Intense

### PROPIEDADES

- > Selección Oakscan®, alto contenido en taninos.
- > Aporte aromática intensa y característica, con toques tostados y torrefactos, levemente ahumados, y minerales en los vinos blancos.
- > Boca estructurante pero no en exceso, gracias a un tratamiento térmico más importante, volumen, redondez y persistencia.

**Objetivo:** perfiles de madera característicos e intensos, excelente herramienta de mezcla.

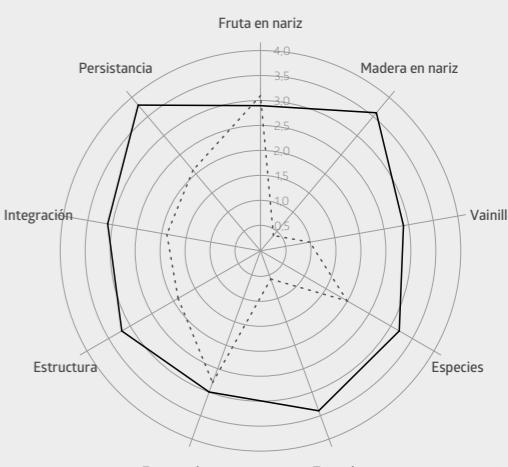
### DOSIS DE USO RECOMENDADAS



### MERLOT - CABERNET SAUVIGNON DOSIS: 3,2 DUELAS/HL

#### Comentarios:

Fuerte impacto aromático en notas tostadas y especiadas. Impacto muy importante en la estructura, la amplitud y redondez.



# Nektar FINESSE

La experiencia de Pronektar para revelar de la fruta y del terruño  
Tipicidad aromática preservada, "sucrosité", impacto tánico discreto



## PROPIEDADES

- > Duela de Roble Francés seleccionadas con la herramienta Oakscan®.
- > Bajo contenido en taninos, con tostado único y específico a baja temperatura.
- > Perfil aromático de respeto total de la fruta, aporte de "sucrosité" y volumen en boca.

**OBJETIVO:** Expresión de la identidad del perfil de fruta y del terruño, suavidad y "sucrosité" sin aporte excesivo de estructura tónica.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

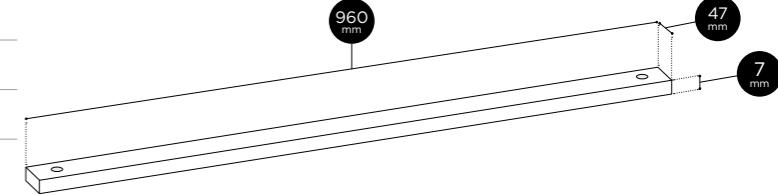
Roble Francés

+/- 200 g

0.105 m<sup>2</sup>

Específico

Caja de 100 duelas  
Palé de 25 cajas



## RECOMENDACIONES DE USO

### PERÍODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

#### -Vinos blancos :

Desde la fermentación alcohólica, para obtener un aporte máximo de "sucrosité" y de volumen.

#### -Vinos tintos :

Antes de la fermentación maloláctica o al principio del envejecimiento, para obtener un aporte máximo de "sucrosité" y de volumen..

### TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiológicas.

### INSTALACIÓN

Se recomienda anclar las duelas a la parte central del depósito, mediante bridas, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios, o montarlas en la estructura sobre varillas de acero inoxidable.

### TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos 4 meses, controlando por cata

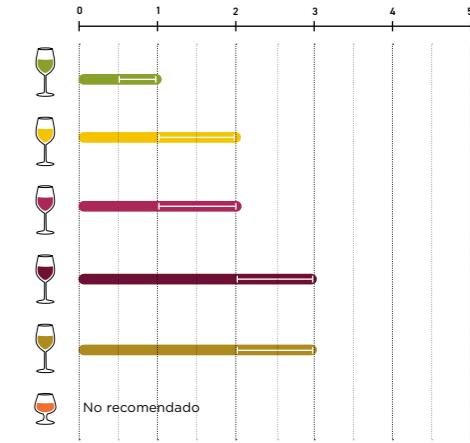
## CASOS PRÁCTICOS DE USO

Sobre vinos blancos varietales (Sauvignon Blanc, Verdejo) con un perfil de fruta fresca, para traer "sucrosité" y volumen en boca para equilibrar la acidez, sin aportar notas aromáticas de madera: 1 duela/hL al inicio de la fermentación alcohólica.

Sobre un Cabernet Sauvignon con un perfil de fruta fresca, bien concentrado y presentando taninos duros, con el objetivo de aportar "sucrosité" y volumen en boca para suavizar los taninos sin modificar el perfil aromático varietal: 2,5 duelas/hL al inicio del envejecimiento.

### DOSIS DE USO RECOMENDADAS

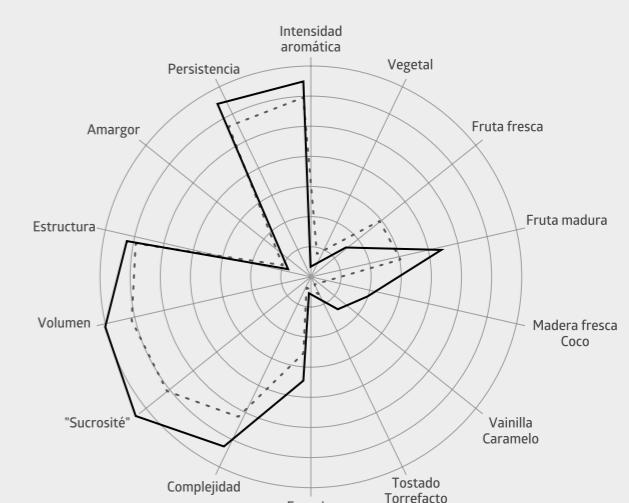
Dosis Staves/hL



Para ayudarte en sus  
decisiones enológicas,  
póngase en contacto  
con su asesor técnico  
Pronektar

Producto	Duela Nektar Finesse
Dosis	2,3 duelas/hL
Momento del contacto	Envejecimiento
Tiempo de contacto	4 meses
Variedad	Merlot
Vendimia	2021
Área geográfica	Bordeaux, Francia

LEYENDA :  
--- Testigo  
— Nektar Finesse 2,3 stv/hL



# Nektar XL

DUELAS



Duela de grandes dimensiones  
Para envejecimientos largos

## PROPIEDADES

- > Duela de Roble Francés anchas y espesas.
- > Aportación aromática compleja que respeta el perfil de fruta.
- > Potencia, volumen y redondez en boca.

**OBJETIVO:** perfiles de madera que respetan el perfil de fruta, con elegancia y complejidad.

## ESPECIFICACIONES

### TÉCNICAS

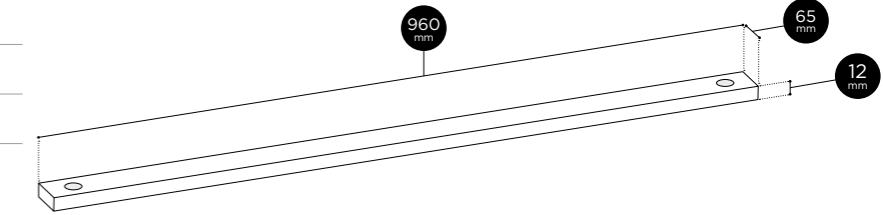
Roble Francés

+/- 400 g

0.150 m<sup>2</sup>

Ligero, Medio, Medio Plus

Caja de 40 duelas,  
palé de 25 cajas



## RECOMENDACIONES

### DE USO

#### PERÍODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

##### -Vinos blancos:

Desde la fermentación alcohólica, para obtener un perfil de madera bien integrada y respetar el perfil de fruta.

##### -Vinos tintos:

Antes de la fermentación maloláctica, para obtener un perfil aromático más complejo y una perfecta integración de la estructura tánica.

#### TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiológicas.

#### INSTALACIÓN

Se recomienda anclar las duelas a la parte central del depósito, mediante bridas, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios, o montarlas en la estructura sobre varillas de acero inoxidable.

#### TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos 6 meses, controlando por cata.

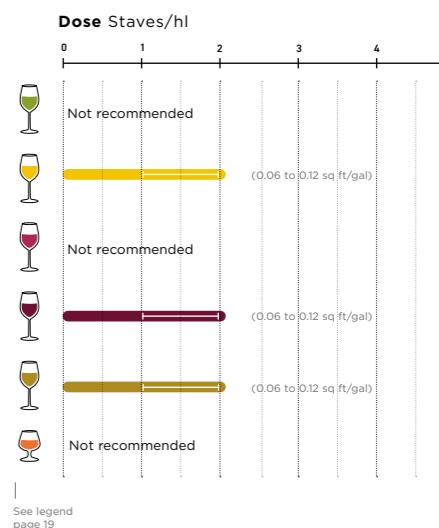
## CASOS PRÁCTICOS

### DE USO

Sobre variedades de uvas blancas ricas, tipo Chardonnay bien maduros, para obtener un perfil de madera potente y opulento: 2 duelas/hL, 2/3 tostado medio, 1/3 tostado medio plus, al inicio de la fermentación alcohólica.

Sobre variedades de vinos tintos maduros y concentrados, tipo Syrah bien madura, para obtener un perfil complejo de madera que resalte las características de la uva, con volumen y potencia en boca: 2 duelas/hL, 50 % tostado medio, 50% tostado medio plus, desde la fermentación maloláctica, o al inicio del envejecimiento.

#### RECOMMENDED DOSE RATES

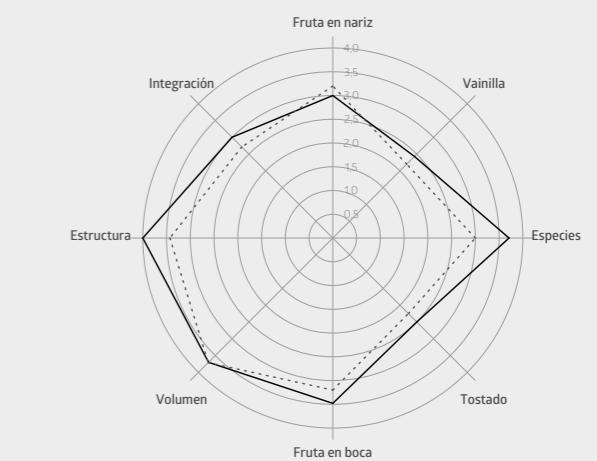


Para ayudarle en sus  
decisiones enológicas,  
póngase en contacto  
con su asesor técnico  
Pronektar

Producto	Nektar XL
Momento del contacto	Envejecimiento
Tiempo de contacto	7 meses
Variiedades	Tannat - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc
Vendimia	2009
Área geográfica	Sud Ouest, Francia

#### LEYENDA:

- Duelas Essentielle de roble Francés tostado Medio +, dosis: 2,0 duelas/hL
- Duelas XL tostado Medio +, dosis: 1,3 duelas /hL



# Nektar **EXCLUSIVE**

**La duela super Premium**  
Destinada al envejecimiento de vinos de gama alta



## PROPIEDADES

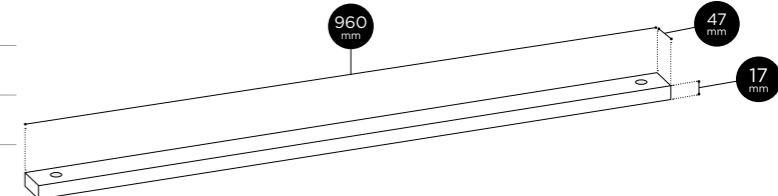
- > Duela de Roble Francés de gran espesor, para una extracción muy progresiva de los componentes de la madera.
- > Una aportación aromática elegante y compleja que respeta el perfil de fruta y la autenticidad del terreno.
- > Estructuración progresiva y elegante, amplitud, redondez y persistencia en boca.

**OBJETIVO :** perfiles de madera de gama alta, para vinos excepcionales que provienen de grandes terrenos y viñedos trabajados con esmero.

## ESPECIFICACIONES

### TÉCNICAS

	Roble Francés
	+/- 500 g
	0.125 m <sup>2</sup>
	Ligero largo, Medio, Medio Plus
	Caja de 40 duelas, palé de 25 cajas



## RECOMENDACIONES

### DE USO

#### PERÍODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

##### -Vinos blancos:

Desde la fermentación alcohólica, para obtener un perfil de madera bien integrada y respetar el perfil de fruta.

##### -Vinos tintos:

Antes de la fermentación maloláctica, para obtener un perfil aromático más complejo y una perfecta integración de la estructura tónica.

#### TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiológicas.

#### INSTALACIÓN

Se recomienda anclar las duelas a la parte central del depósito, mediante briduras, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios, o montarlas en la estructura sobre varillas de acero inoxidable.

#### TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos 8 meses, controlando por cata.

## CASOS PRÁCTICOS

### DE USO

Sobre una mezcla de Merlot y Cabernet potente y concentrado, para obtener un perfil de madera complejo y elegante que resalte la autenticidad del terreno, y aproximado al de un envejecimiento tradicional: 2 duelas/hL, 20% tostado ligero, 50% tostado medio, 30% tostado medio plus, desde la fermentación maloláctica.

Sobre vinos generosos, para obtener un perfil de madera complejo y elegante, y aproximado al de un envejecimiento tradicional: 2 duelas/hL, 1/3 tostado medio, 2/3 tostado medio plus, al inicio de la fermentación alcohólica.

Producto	Nektar Exclusive tostado Medio
Dosis	1,5 duelas/hL
Momento del contacto	Envejecimiento
Tiempo de contacto	10 meses
Variedad	Cabernet Sauvignon
Vendimia	2014
Área geográfica	Bordeaux, Francia

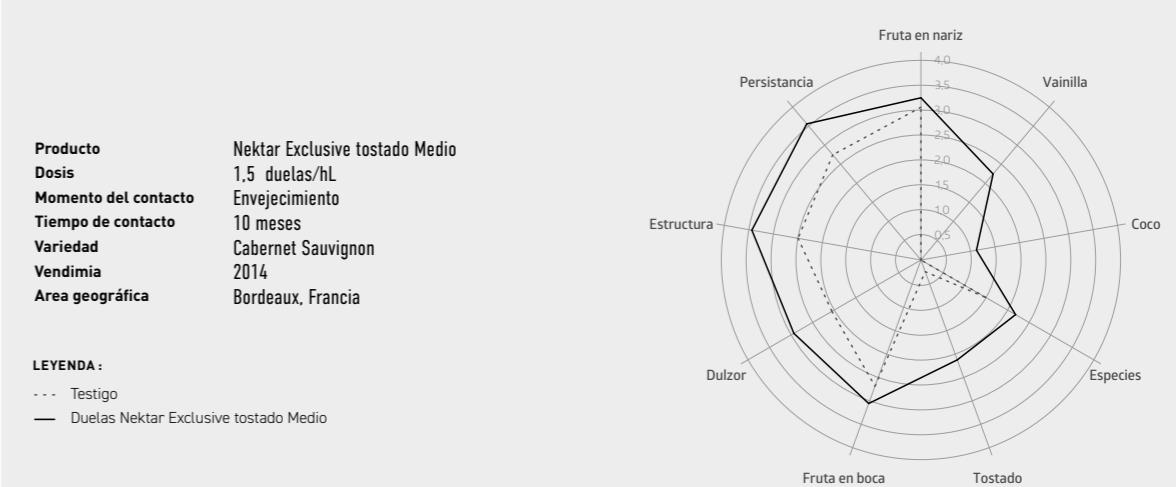
#### LEYENDA :

- Testigo
- Duelas Nektar Exclusive tostado Medio

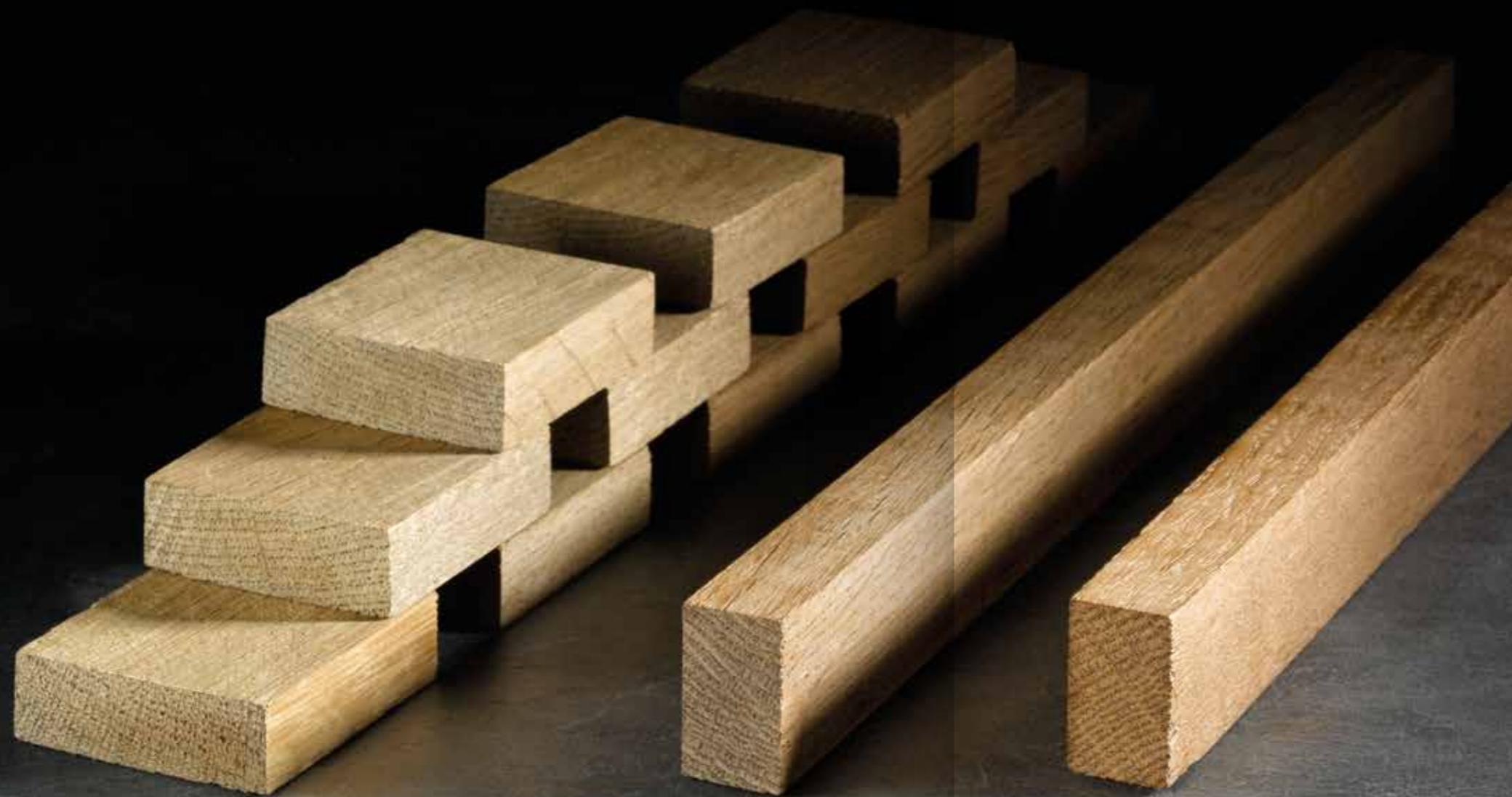
#### DOSIS DE USO RECOMENDADAS



Para ayudarle en sus decisiones enológicas,  
póngase en contacto  
con su asesor técnico  
Pronektar



## BLOCKS & STICKS



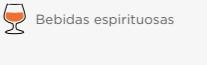
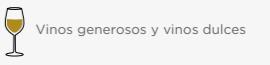
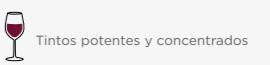
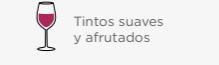
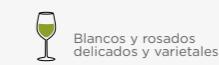
### Nektar BLOCKS

Alternativa práctica a las duelas, rápida y de calidad

### Nektar STICKS

Para refrescar el perfil de madera de sus barricas antiguas

#### LEYENDA DOSIS DE USO RECOMENDADAS



Alternativa práctica a las duelas,  
rápida y de calidad



## PROPIEDADES

- > Blocks en bolsas de infusión para envejecimientos rápidos, prácticos y de calidad.
- > Una aportación aromática elegante y compleja que respeta el perfil de fruta.
- > Aporte de estructura en boca, volumen, redondez y persistencia.

**OBJETIVO :** perfiles de madera elegantes y complejos, garantía de un aspecto práctico de uso y rapidez de trabajo.

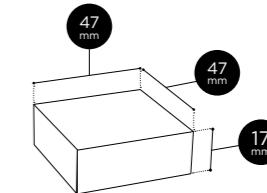
## ESPECIFICACIONES

### TÉCNICAS

Roble Francés o Roble Americano

Ligero largo, Medio,  
Medio Plus (roble francés),  
Específico (roble americano)

Bolsas de infusión de 5 kg,  
caja de 4 x 5 kg, palé de 24 cajas



## RECOMENDACIONES

### DE USO

#### PERÍODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

##### -Vinos blancos:

Desde la fermentación alcohólica, para obtener un perfil de madera bien integrada y respetar el perfil de fruta.

##### -Vinos tintos:

Desde la fermentación alcohólica, para respetar al máximo el perfil de fruta, o antes de la fermentación maloláctica, para obtener un perfil aromático más complejo. Ambos casos culminarán en una perfecta integración de la estructura tónica.

#### TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiológicas.

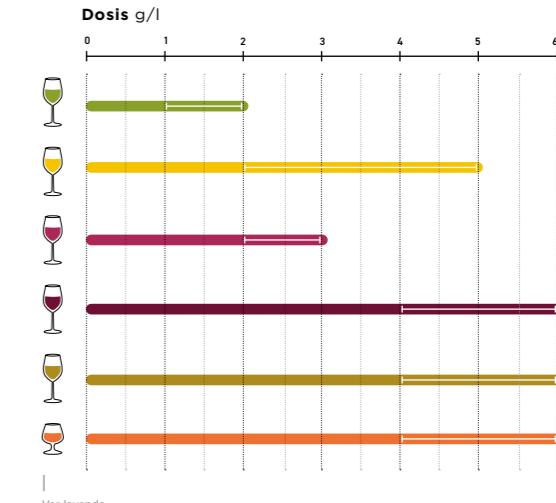
#### INSTALACIÓN

Se recomienda amarrar las bolsas a la parte central del depósito, mediante bridas, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios.

#### TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos 3 meses, controlando por cata.

#### DOSIS DE USO RECOMENDADAS



## CASOS PRÁCTICOS DE USO

Sobre Macabeo zona Mediterráneo, buscando notas florales y ciertas notas tropicales, con presencia de madera en nariz y complejidad ahumada, con redondez y volumen en boca, harmónico y equilibrado: 2 g/l, 40% tostado ligero, 40% tostado medio, 20% tostado medio plus, al inicio de la fermentación alcohólica, seguido con un envejecimiento sobre lías finas.

Sobre una mezcla de Merlot y Cabernet Sauvignon maduro y bien concentrado, para obtener un perfil de madera complejo y equilibrado, volumen, potencia y persistencia: 4 g/l, 20% tostado ligero, 50% tostado medio, 30% tostado medio plus, desde la fermentación maloláctica, o al inicio del envejecimiento.

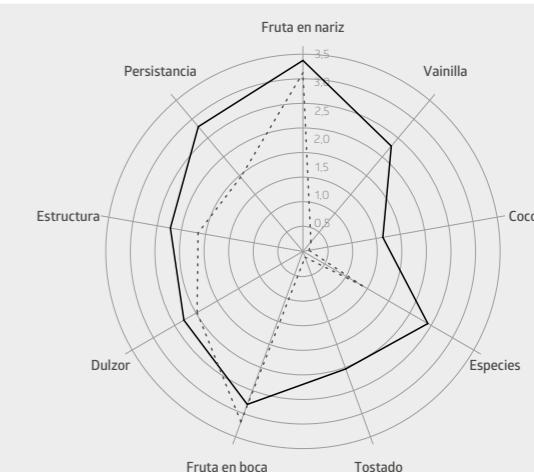


Para ayudarle en sus  
decisiones enológicas,  
póngase en contacto  
con su asesor técnico  
Pronektar

Producto	Nektar Blocks tostado Medio +
Dosis	3,5 g/L
Momento del contacto	Envejecimiento
Tiempo de contacto	3,5 meses
Variedades	Syrah - Grenache
Vendimia	2014
Área geográfica	Vallée du Rhône, Francia

#### LEYENDA :

- Testigo
- Nektar Blocks tostado Medio





Para refrescar el perfil de madera de sus barricas antiguas

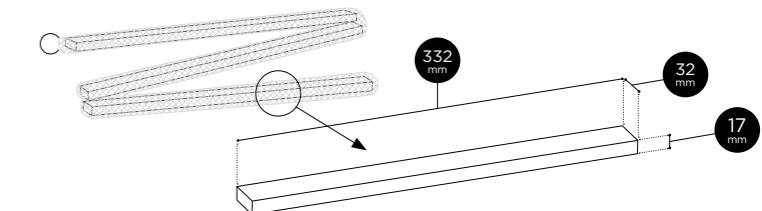
## PROPIEDADES

- > Herramienta para insertar en las barricas, para prolongar su utilización.
- > Perfil aromático con notas de madera más intensas y placenteras, y enmascaramiento de los toques a madera vieja.
- > Aporte de redondez y volumen en boca, y redondear los taninos secos aportados por las barricas usadas.

**OBJETIVO :** rejuvenecimiento del perfil organoléptico de la barrica.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Roble Francés o Roble Americano
	+/- 350g
	0,1 m2
	Ligero largo, Medio, Medio Plus (roble francés), Específico (roble americano)
	Sets de sticks envasados individualmente, caja de 10 sets



3 sticks de dimensiones 332 x 32 x 17 mm envasados en bolsa de infusión

- 3 sticks combinados en una bolsa de infusión, con grapas de acero inoxidable para asegurar la flexibilidad y mantener la articulación del sistema, y evitar la superposición de las piezas de madera. La bolsa de infusión va a facilitar la inserción, y después la extracción de la barrica.

- A cada extremidad está incluido un anillo de acero inoxidable, que se puede abrir y cerrar, y que permite de conectar los Nektar Sticks, de manera a realizar su receta personalizada y ajustar la dosis de madera.

- Con cada set se entrega un gancho de acero inoxidable, que permite de colgar el set de Nektar Sticks al tapón de silicona.

## RECOMENDACIONES DE USO

### PERÍODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

#### -Vinos blancos:

Desde el llenado de barricas para la fermentación alcohólica, para obtener un perfil de madera bien integrada y respetar el perfil de fruta.

#### -Vinos tintos:

Desde el llenado de barricas, para una mejor integración del perfil aromático con notas de madera y de la estructura tánica.

### TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiológicas.

### INSTALACIÓN

Introducir por el agujero de boca de la barrica, después de hacer sitio (volumen de un set de sticks: aproximadamente 0,6 litros).

### TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos 8 meses, controlando por cata.

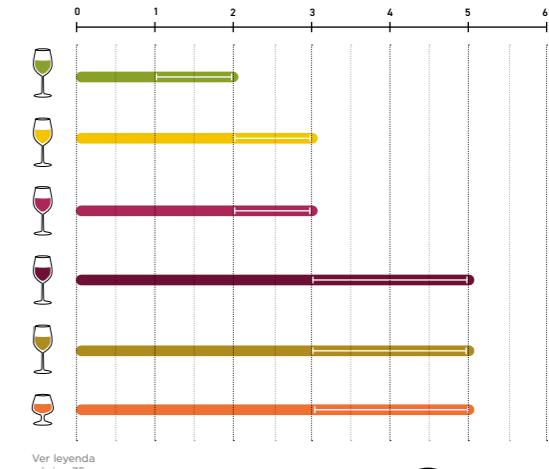
## CASOS PRÁCTICOS DE USO

Sobre un Chardonnay maduro y concentrado fermentado en barricas de cuarto uso: 3 sets de Nektar Sticks roble francés (1 set tostado ligero largo, 1 set tostado medio, 1 set tostado medio plus) desde el llenado de barricas al inicio de la fermentación alcohólica.

Sobre un Tempranillo rico y potente criado en barricas de cuarto uso: 3 sets de Nektar Sticks roble francés (1 set tostado ligero largo, 1 set tostado medio, 1 set tostado medio plus) y 1 set de Nektar Sticks roble americano desde el llenado de barricas.

### DOSIS DE USO RECOMENDADAS

Número de sets /barrica de 225 l

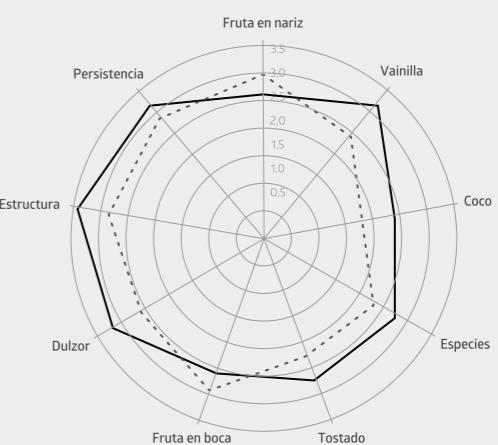


Para ayudarle en sus decisiones enológicas, póngase en contacto con su asesor técnico Pronektar

Producto	Nektar Sticks
Momento del contacto	Envejecimiento
Tiempo de contacto	11 meses
Variedades	50% Merlot, 50% Cabernet Franc
Vendimia	2015
Área geográfica	Bordeaux Médoc
Volumen de barrica	225 litros
Edad de barrica	Cuarto uso

### LÉGENDE:

- 2 Nektar Sticks de roble Francés tostado Medio y 1 Nektar Sticks de roble Francés tostado Medio Plus, dosis de 4,8 g/l
- 3 Nektar Sticks de roble Francés tostado Medio y 2 Nektar Sticks de roble Francés tostado Medio Plus, dosis de 8,0 g/l



# DATOS TÉCNICOS PRODUCTOS - PRONEKTAR

## 01. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Especies botánicas:  
Roble francés: Quercus petraea (Matt.) Liebl. y Quercus robur L.  
Roble americano: Quercus alba L.

Granulometría de los productos fragmentados:  
Astillas: 2 mm < 80 % de las partículas < 7 mm  
Chips: 7,5 x 3 x 1,5 mm < 80 % de las partículas < 20 x 13 x 3 mm

Dimensiones de las duelas:  
Duelas Essentielle, Excellence, Extrême y Nektar Pure: 960<sup>+/−10</sup> x 47<sup>+/−2</sup> x 7<sup>+/−1</sup> mm  
Duelas XL: 960<sup>+/−10</sup> x 65<sup>+/−2</sup> x 12<sup>+/−1</sup> mm  
Duelas Exclusive: 960<sup>+/−10</sup> x 47<sup>+/−2</sup> x 17,0<sup>+/−1</sup> mm

Dimensiones de los Nektar Blocks:  
47 x 47 x 17 mm

Dimensiones de los Nektar Sticks:  
Ensamblaje de 24 elementos del siguiente tamaño: 234 x 21 x 7 mm

Porcentaje de humedad:  
3<sup>+/−2</sup> %

Densidad de los productos:  
Astillas: 0,33<sup>+/−0,02</sup>  
Chips: 0,28<sup>+/−0,02</sup>  
Duelas: 0,58<sup>+/−0,10</sup>

Los productos Pronektar se utilizan durante las distintas fases de elaboración de un vino. La elección del producto, la dosificación, el momento de incorporación y el tiempo de contacto se definen con arreglo a los objetivos enológicos deseados.

Para más información, diríjase a su asesor de enología de Pronektar®, o a nuestro servicio técnico en: info@pronektar.fr. El empleo de chips de roble está legislado en Europa (Reglamentos CE 479/2008 y 606/2009).

## 02. USO ENOLÓGICO

**Garantizamos la trazabilidad de los productos desde el bosque hasta el tostado.** El número de lote del producto permite rastrear todos los datos referentes a la procedencia de la madera, así como los datos de maduración y los parámetros de producción.

En el marco de las exigencias de trazabilidad a las que están sujetos los usuarios del sector vitivinícola, recomendamos anotar correctamente el número de lote de nuestros productos en el registro de bodega previsto al efecto.

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

- **Haloanisoles y Halofenoles:** TCA, TeCA, PCA, TBA, TCP, TeCP, PCP y lindano
- **Hidrocarburos Aromáticos Políclicos:** dieciséis compuestos analizados, entre ellos el  $\alpha$  benzopireno
- **Elementos Traza Metálicos:** Hierro, Plomo, Arsénico, Cadmio y Mercurio

Los análisis químicos de control correspondientes a sus productos se comunican bajo pedido.

## 04. ENVASADO DE LOS PRODUCTOS

Los productos de la gama Astillas y Chips se envasan en sacos de polietileno-aluminio de 10 kg que, una vez sellados, garantizan un correcto aislamiento de la atmósfera exterior. Dichos sacos se disponen de dos en dos en cajas de cartón de 20 kg. Los productos de la gama chips se suministran en bolsas de infusión de 10 kg que vienen insertadas en los sacos de polietileno-aluminio estándar. Las Astillas Nektar Fresh llevan un embalaje de polietileno-aluminio de un volumen de 10 kg, y se acondicionan en box palés de 300 kg.

Las duelas Essentielle, Excellence, Extrême y Nektar Pure se acondicionan en cajas de cartón de 100 unidades. Las duelas XL y Exclusive se acondicionan en cajas de cartón de 40 unidades.

Los Blocks se envasan en una bolsa de infusión de 5 kg, que a su vez se inserta en otra de polietileno-aluminio. Con cuatro de este tipo, se conforman cajas de cartón de 20 kg.

Los sticks se entregan en embalaje de polietileno sellado.

## 05. ALMACENAMIENTO

Conserve el producto en su embalaje original, resguardado del aire y la humedad. No lo almacene cerca de productos químicos volátiles o de disolventes y, en general, de ningún otro producto con un olor fuerte.

# TABLA DE CORRESPONDANCIAS

Número de duelas/hl	Tipo de duela	Correspondencia en g/l	Correspondencia en m <sup>2</sup> /hl
0,5	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	1	0,052
	12 mm (XL)	2	0,075
	17 mm (Exclusive)	2,5	0,062
1	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	2	0,105
	12 mm (XL)	4	0,150
	17 mm (Exclusive)	5	0,125
1,5	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	3	0,157
	12 mm (XL)	6	0,225
	17 mm (Exclusive)	7,5	0,187
2	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	4	0,210
	12 mm (XL)	8	0,300
	17 mm (Exclusive)	10	0,250
2,5	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	5	0,262
	12 mm (XL)	10	0,375
	17 mm (Exclusive)	12,5	0,312
3	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	6	0,315
	12 mm (XL)	12	0,450
	17 mm (Exclusive)	15	0,375
4	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	8	0,420
	12 mm (XL)	16	0,600
	17 mm (Exclusive)	20	0,500
5	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	10	0,525
	12 mm (XL)	20	0,750
	17 mm (Exclusive)	25	0,625

# RECOMENDACIONES DE APLICACIÓN

## GRANULADOS

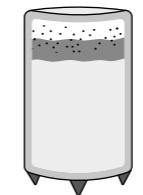
### 01.

En la bomba de orujo



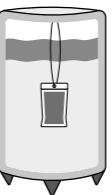
### 02.

En el orujo, simultáneamente con el llenado



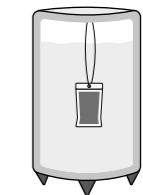
### 03.

En bolsas de infusión, por la parte del mosto



## CHIPS Y BLOCKS

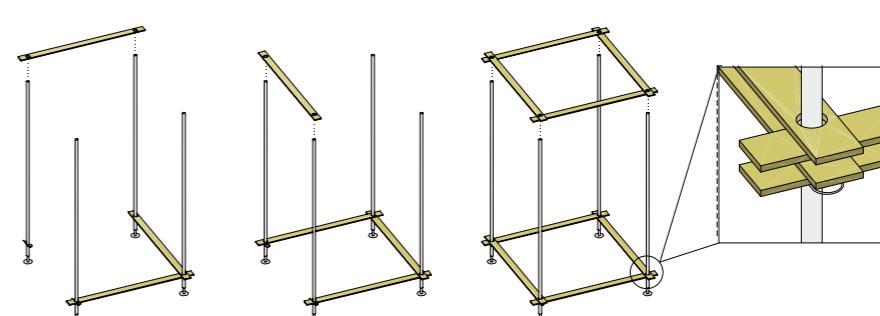
Suspendidos en la parte central del tanque



## DUELAS

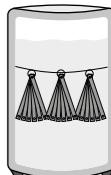
### 01.

Sobre varillas



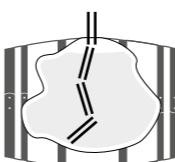
### 02.

En abanico suspendidas en la parte central del tanque



## STICKS

Para insertar por la boca de la barrica



## Notas



10 avenue Faidherbe - 17500 Jonzac - FRANCE  
Tel +33 (0)5 46 48 00 65 | Fax +33 (0)5 46 48 47 77  
Email: [info@pronektar.fr](mailto:info@pronektar.fr)  
**www.pronektar.fr**