

GAMA CHIPS



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

Acto seguido, se tritura, tamiza y tuesta con arreglo a un procedimiento térmico exclusivo y una técnica desarrollada por Pronektar®. Ponemos a su disposición tres intensidades de tostado.

1. CARACTERISTICAS FISICAS

- Productos :	Chips y Astillas
- Variedad de roble:	Quercus petraea y Quercus robur para el Roble Francés y Quercus alba para el Roble Americano
- Granulometría :	Chips: 7,5 x 3 x 1,5 mm < 80 % de las partículas < 20 x 13 x 3 mm Astillas: 2 mm < 80 % de las partículas < 7 mm
- Intensidad del tostado:	Nektar Fresh, Medio y Medio Plus y tostadas especiales
- Humedad :	Nektar Fresh : 5 ⁺⁻¹ % ; Medio y Medio Plus : 2 ⁺⁻¹ % Especiale : 2 ⁺⁻¹ %
- Densidad de los productos:	Chips : 0,28 ^{+-0,02} ; astillas : 0,33 ^{+-0,02}

	NOMBRE COMERCIAL	CHIPS	ASTILLAS
ROBLE FRANCÈS	NEKTAR FRESH		<input checked="" type="checkbox"/>
	DUO FRESH		<input checked="" type="checkbox"/>
	MEDIUM	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	MEDIUM +	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	PURE VAN	<input checked="" type="checkbox"/>	
	DOLCE MOKA	<input checked="" type="checkbox"/>	
ROBLE AMERICANO	MEDIUM	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	MEDIUM +	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ROBLE FRANCÈS Y AMERICANO	DOLCE VANILLA	<input checked="" type="checkbox"/>	

APLICACION EN ENOLOGIA

Los productos de la gama Chips 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 entechnique : info@pronektar.fr.

El uso de la Madera para Enología en Europa es una práctica sujeta a reglamentación (Reglamento 2019/934 consolidado). Gracias por consultar nuestra « Declaración de Conformidad » para más información.

SEGURIDAD SANITARIA Y ALIMENTARIA

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

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
- **Eléments Traces Métalliques** : Fer, Plomb, Arsenic, Cadmium et Mercure

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

ACONDICIONAMIENTO DE LOS PRODUCTOS

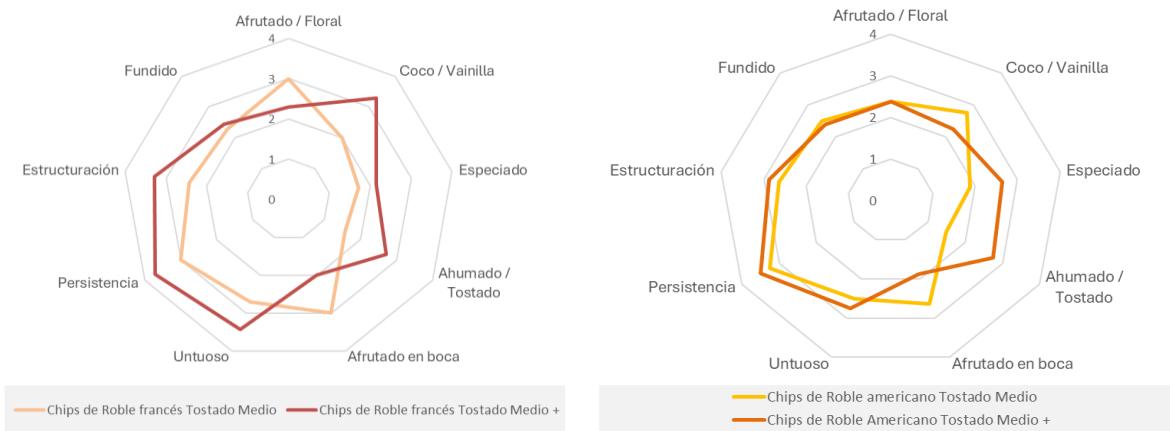
Los productos de la gama Chips se envasan en sacos de polietileno-aluminio de 10 kg. Una vez sellados, estos sacos garantizan que el producto quede correctamente aislado de la atmósfera exterior. Los sacos de producto se embalan de dos en dos, en cajas de cartón. Los productos Chips y Astillas se pueden suministrar en bolsas para infusión. Estas bolsas contienen 10 kg de producto y se introducen en la bolsa de polietileno-aluminio estándar.

El embalaje de las Astillas Nektar Fresh es de polietileno-aluminio y tiene 10 kg de capacidad. Se acondicionan en un box palét de 300 kg.

ALMACENAMIENTO

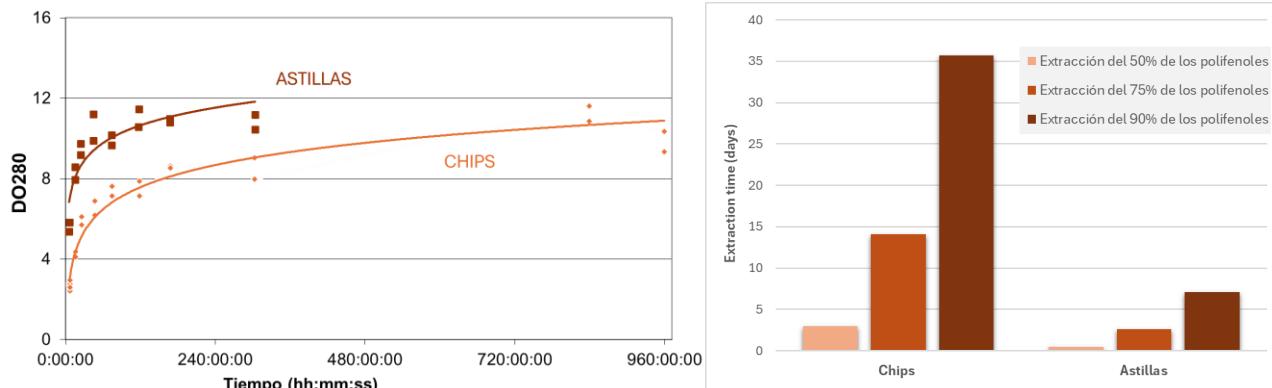
Conserve el producto en su embalaje original, a temperatura ambiente, a resguardo del aire y la humedad. No lo almacene cerca de productos químicos volátiles, disolventes o cualquier otro producto aromático. Pronektar® recomienda utilizar sus productos en un plazo de tres años desde su fabricación, para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

PERFILES SENSORIALES DE LOS CHIPS PRONEKTAR®



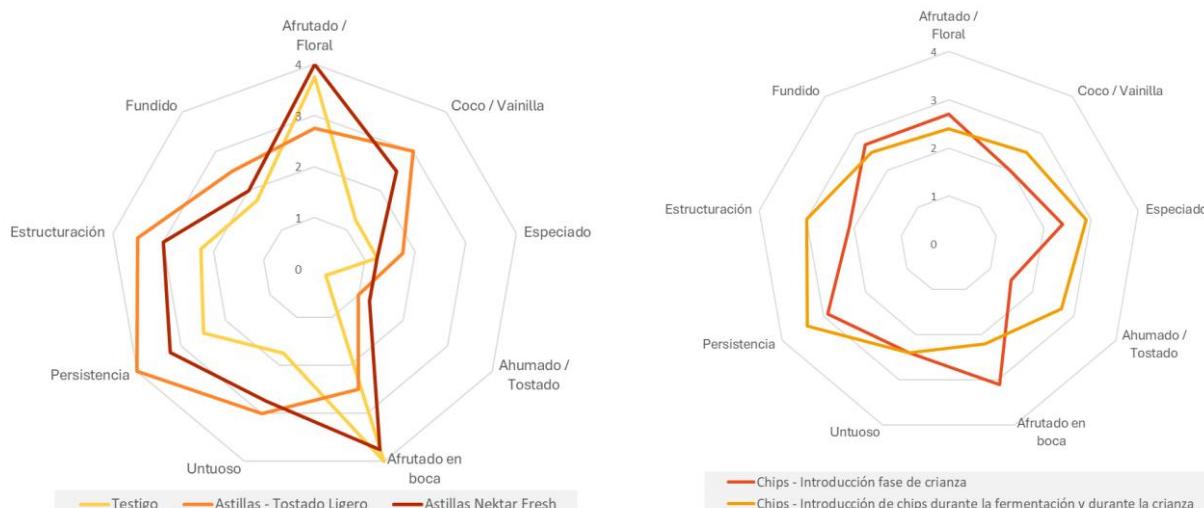
Resultados de una planificación de pruebas realizada sobre un ensamblaje Merlot / Cabernet Sauvignon. Uso de chips en la fase de crianza con una dosificación de 3 g/L durante un período de contacto de cinco semanas. Jurado de nueve degustadores expertos. Cata a ciegas. Testigo a disposición del jurado.

VELOCIDAD DE EXTRACCION – CHIPS Y ASTILLAS PRONEKTAR® DE ROBLE FRANCES



Resultados de un estudio de I+D interno: Chips Tostado Medio +, triturado y tamizado para obtener el polvo y la astilla. Dosisificación: 20 g/L. Extracción realizada en disolución modelo (12 %v etanol – agua, con corrección del pH = 3,5 con ácido tartárico). Estimación de los polifenoles mediante DO280.

INTERES DEL USO DURANTE FERMENTACION Y APORTACIONES FRACCIONADAS



A la izquierda: Resultados de análisis sensorial – Planificación de experimentación realizada sobre una uva Merlot, con uso de Astillas Nektar Fresh y tostado Ligero, y una dosificación de 2 g/L durante la fase de fermentación.

A la derecha: Resultados de análisis sensorial – uva Merlot, ensamblaje de un 65 % de chips de roble francés con tostado medio y un 35 % de chips de roble americano con tostado medio + en la fase de crianza, con una dosificación de 2,5 g/L durante un período de contacto de cuatro semanas. La modalidad trabajada en aportaciones fraccionadas recibió un suplemento de 1 g/L de astillas de roble francés con un tostado medio durante la fase de fermentación.