

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

PERIODO OPTIMO 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.

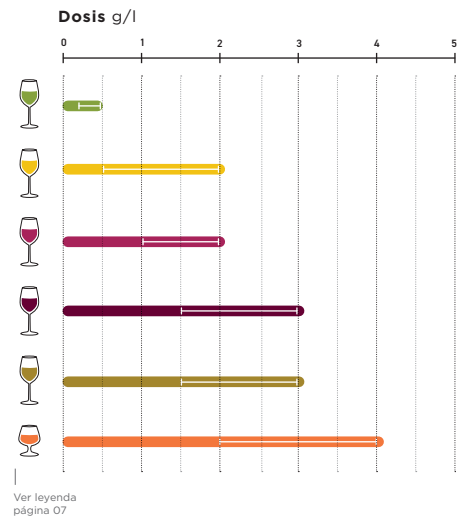
INSTALACION

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.

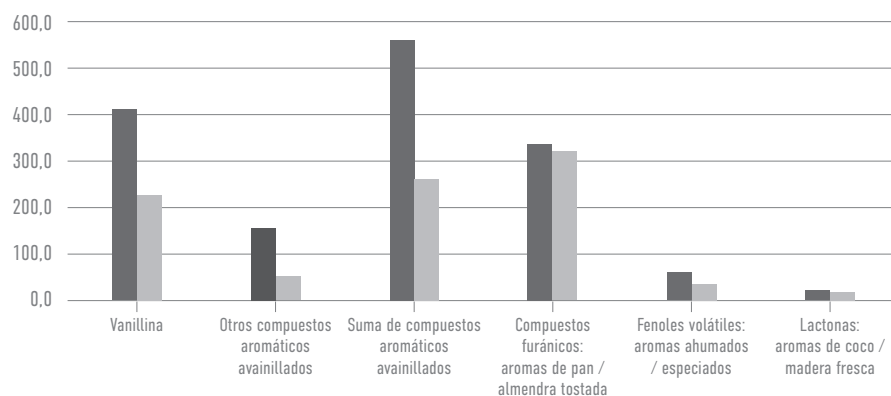
DOSIS DE USO RECOMENDADAS



CASOS PRÁCTICOS DE USO

PureVan - Perfil químico

µg/g de madera



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

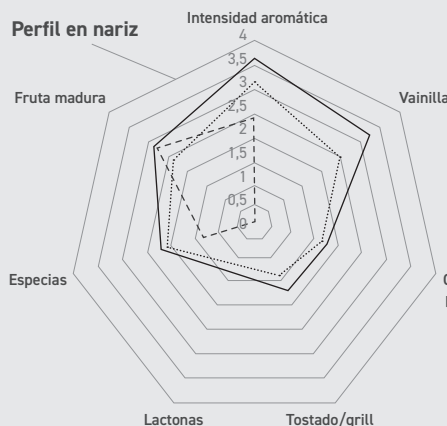
PureVan - Perfil sensorial

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

Perfil en nariz



Perfil en boca

