



Pronektar
LE FRUIT DU BOIS

TANINOS ENOLOGICOS DE ROBLE





Gracias a su experiencia en el ámbito de la madera para enología, **Pronektar ha desarrollado una gama de alta calidad de taninos enológicos de roble.**

Esta gama ha sido elaborada específicamente **para responder a las expectativas técnicas de los bodegueros y enólogos** en las fases de vinificación y afinamiento antes del embotellado.

La selección rigurosa de las materias primas utilizadas (roble de calidad tonelería secado al aire libre) y El dominio en la técnica de extracción, asociados a técnicas eficaces e innovadoras de concentración, confieren a la gama Pronektar toda su calidad y precisión para responder a unos objetivos enológicos determinados.

**NUESTRA MATERIA
PRIMA ES DE ROBLE DE
CALIDAD TONELERIA**



**MADERA SECADA NATURALMENTE
AL AIRE LIBRE Y TRANSFORMADA
SEGUN TECNICAS PRECISAS Y
CONTROLADAS**



**EXTRACCION, CONCENTRACION Y
DESHIDRATAACION CONTROLADAS Y
VERIFICADAS POR UN SEGUIMIENTO
ANALITICO PRECISO EN LABORATORIO**



UNA MARCA DEL
GRUPO RADOUX



TANINOS ENOLOGICOS DE ROBLE

LA GAMA VINIFICACION

Fresh **VINIF**

Aporte de **volumen** y de **estructura**

Duo **VINIF**

Aporte de **sucrosité** y de **estructura**

LA GAMA AFINADO

Sweet **FINISH**

Aporte de **volumen** y de **estructura**

Power **FINISH**

Aporte de **volumen** y de **persistencia**

American **FINISH**

Aporte de **sucrosité** y de **redondez**

Gama Taninos Pronektar







Fresh
VINIF

PROPIEDADES

Estabilización del color
 Protección de los aromas ante la oxidación
 Protección contra la quiebra oxidásica debida a Botrytis Cinerea
Aporte de volumen y estructura
Preserva e intensifica la fruta fresca

CARACTERISTICAS
TECNICAS

-  Roble francés (Quercus Petraea, Quercus Robur) calidad tonelería, no tostado
-  Extraído al agua, concentrado y después deshidratado por atomización
-  Solubilidad total

 Para ayudarle en sus decisiones enológicas consulte a su asesor técnico-comercial Pronektar.

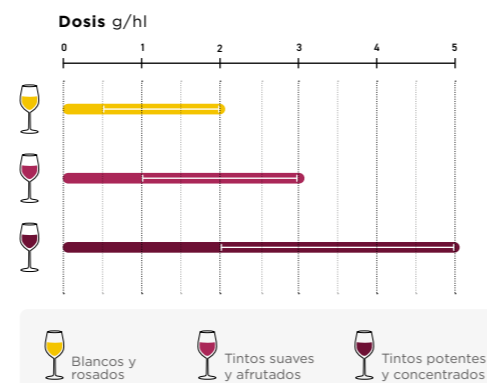
CONSEJOS
DE UTILIZACION

Vinos blancos y rosados: durante el desfangado.

Vinos tintos: durante el encubado.

Disolver en 20 veces su peso en agua a 35°C, incorporar paulatinamente durante el encubado o durante el primer remontado de homogeneización.

DOSIS DE EMPLEO

ACONDICIONAMIENTO
Y CONSERVACION

 Bolsa de 500 g de polietileno - aluminio con cierre.

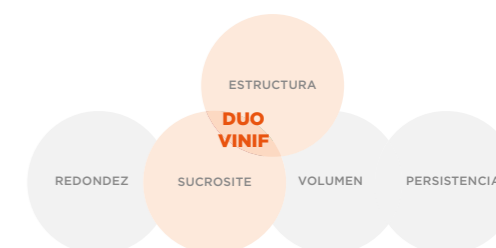
Conservar el producto en su embalaje original, a temperatura ambiente, protegido del aire y la humedad. No almacenarlo cerca de productos químicos volátiles, disolventes o cualquier otro producto con olor.




Fecha de caducidad de 5 años si no se abre el embalaje. Consumir rápidamente una vez abierto.


Duo
VINIF

PROPIEDADES

Estabilización del color
 Protección de los aromas ante la oxidación
 Protección contra la quiebra oxidásica debida a Botrytis Cinerea
Aporte de sucrosité y estructura
Potencia e intensifica la fruta madura

CARACTERISTICAS
TECNICAS

-  Roble francés (Quercus Petraea, Quercus Robur) calidad tonelería, tostado y no tostado
-  Extraído al agua, concentrado y después deshidratado por atomización
-  Solubilidad total

 Para ayudarle en sus decisiones enológicas consulte a su asesor técnico-comercial Pronektar.

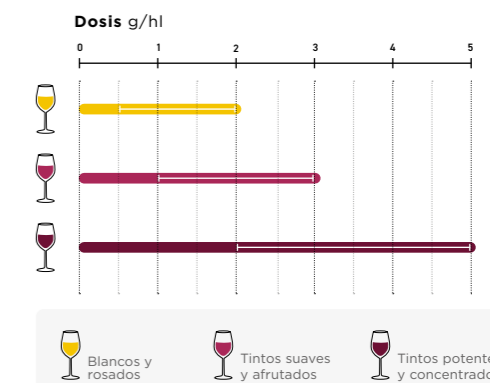
CONSEJOS
DE UTILIZACION


Vinos blancos y rosados: durante el desfangado.

Vinos tintos: durante el encubado.

Disolver en 20 veces su peso en agua a 35°C, incorporar paulatinamente durante el encubado o durante el primer remontado de homogeneización.

DOSIS DE EMPLEO

ACONDICIONAMIENTO
Y CONSERVACION

 Bolsa de 500 g de polietileno - aluminio con cierre.

Conservar el producto en su embalaje original, a temperatura ambiente, protegido del aire y la humedad. No almacenarlo cerca de productos químicos volátiles, disolventes o cualquier otro producto con olor.

Fecha de caducidad de 5 años si no se abre el embalaje. Consumir rápidamente una vez abierto.



Sweet
FINISH

PROPIEDADES

Regulación del potencial oxirreductor:
protección contra la oxidación y tratamiento
de la reducción

Ayuda para la clarificación y la estabilización

Aporte de volumen y sucosité

Preserva e intensifica la fruta fresca

CARACTERÍSTICAS
TECNICAS

Roble francés (Quercus Petraea, Quercus Robur)
y roble americano (Quercus Alba) calidad
tonelería, tostado y no tostado



Extraído al agua, concentrado y
después deshidratado por atomización



Solubilidad total



Para ayudarle en sus
decisiones enológicas
consulte a su asesor
técnico-comercial
Pronektar.

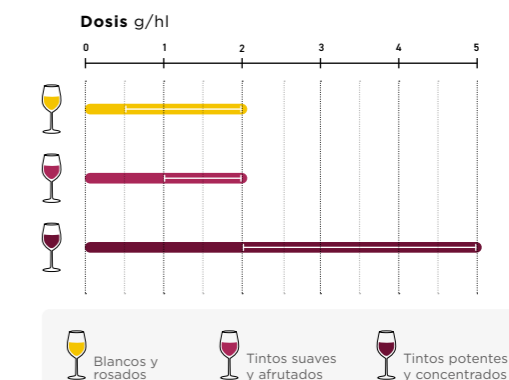
CONSEJOS
DE UTILIZACION

Durante la crianza o antes de la filtración final.

Disolver en 20 veces su peso en agua a
35°C, incorporar paulatinamente durante
el encubado o durante un remontado de
homogeneización. Añadir al vino un mínimo de
15 días antes de la filtración final.

En vinos blancos y rosados, asegurarse bien
de la estabilidad proteica antes de la adición
de taninos. En el caso de vinos estabilizados
tartáricamente con CMC, es imperativo volver
a realizar las pruebas de estabilidad proteica y
tartárica después de la adición.

DOSIS DE EMPLEO

ACONDICIONAMIENTO
Y CONSERVACION

Bolsa de 500 g de polietileno - aluminio con cierre.

Conservar el producto en su embalaje original, a temperatura ambiente, protegido
del aire y la humedad. No almacenarlo cerca de productos químicos volátiles,
disolventes o cualquier otro producto con olor.

Fecha de caducidad de 5 años si no se abre el embalaje. Consumir rápidamente
una vez abierto.



Power FINISH

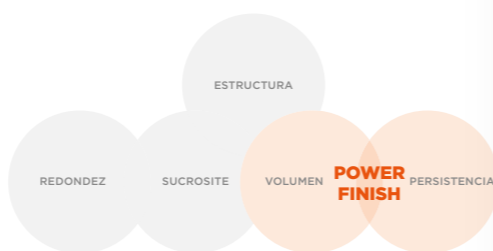
PROPIEDADES

Regulación del potencial oxirreductor:
protección contra la oxidación y tratamiento de la
reducción

Ayuda para la clarificación y la estabilización

Aporte de volumen, potencia y persistencia

Resalta la madurez de la fruta.



CARACTERÍSTICAS TECNICAS



Roble francés (Quercus Petraea, Quercus Robur)
calidad tonelería, tostado y no tostado



Extraído al agua, concentrado y después
deshidratado por atomización



Solubilidad total



Para ayudarle en sus
decisiones enológicas
consulte a su asesor
técnico-comercial
Pronektar.

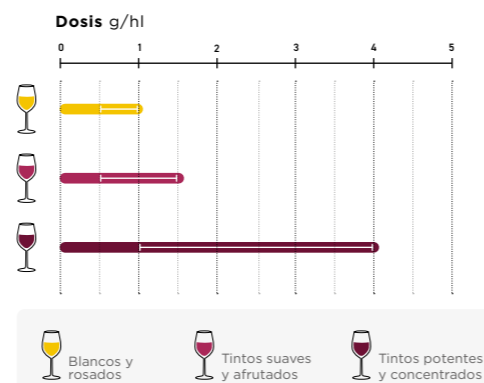
CONSEJOS DE UTILIZACION

Durante la crianza o antes de la filtración final.

Disolver en 20 veces su peso en agua a
35°C, incorporar paulatinamente durante
el encubado o durante un remontado de
homogeneización. Añadir al vino un mínimo de
15 días antes de la filtración final.

En vinos blancos y rosados, asegurarse bien
de la estabilidad proteica antes de la adición
de taninos. En el caso de vinos estabilizados
tartáricamente con CMC, es imperativo volver
a realizar las pruebas de estabilidad proteica y
tartárica después de la adición.

DOSIS DE EMPLEO



ACONDICIONAMIENTO Y CONSERVACION

Bolsa de 500 g de polietileno - aluminio con cierre.

Conservar el producto en su embalaje original, a temperatura ambiente, protegido del aire y la humedad. No almacenarlo cerca de productos químicos volátiles, disolventes o cualquier otro producto con olor.

Fecha de caducidad de 5 años si no se abre el embalaje. Consumir rápidamente una vez abierto.



American FINISH

PROPIEDADES

Regulación del potencial oxirreductor:
protección contra la oxidación y tratamiento de la
reducción

Ayuda para la clarificación y la estabilización

Aporte de sucrosité y redondez

Resalta el carácter goloso de la fruta.



CARACTERÍSTICAS TECNICAS



Roble americano (Quercus Alba) calidad
tonelería, tostado y no tostado



Extraído al agua, concentrado y después
deshidratado por atomización



Solubilidad total



Para ayudarle en sus
decisiones enológicas
consulte a su asesor
técnico-comercial
Pronektar.

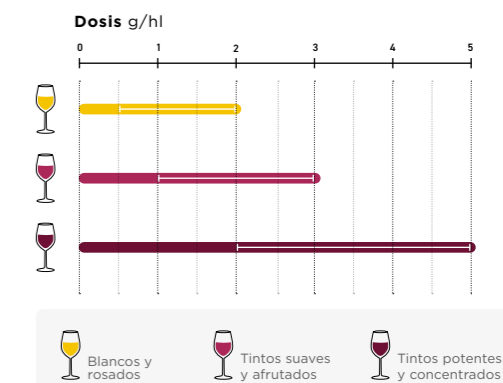
CONSEJOS DE UTILIZACION

Durante la crianza o antes de la filtración final.

Disolver en 20 veces su peso en agua a
35°C, incorporar paulatinamente durante
el encubado o durante un remontado de
homogeneización. Añadir al vino un mínimo de
15 días antes de la filtración final.

En vinos blancos y rosados, asegurarse bien
de la estabilidad proteica antes de la adición
de taninos. En el caso de vinos estabilizados
tartáricamente con CMC, es imperativo volver
a realizar las pruebas de estabilidad proteica y
tartárica después de la adición.

DOSIS DE EMPLEO



ACONDICIONAMIENTO Y CONSERVACION

Bolsa de 500 g de polietileno - aluminio con cierre.

Conservar el producto en su embalaje original, a temperatura ambiente, protegido del aire y la humedad. No almacenarlo cerca de productos químicos volátiles, disolventes o cualquier otro producto con olor.

Fecha de caducidad de 5 años si no se abre el embalaje. Consumir rápidamente una vez abierto.



