



Pronektar  
LE FRUIT DU BOIS

TANINS OENOLOGIQUES DE CHÊNE





Fort de son expertise reconnue dans la maîtrise du bois de chêne à travers son expérience dans le domaine des bois pour l'oenologie, **Pronektar a mis au point une gamme hautement qualitative de tanins oenologiques de chêne.**

Cette gamme a été spécifiquement élaborée afin de **répondre aux attentes techniques des vinificateurs** pour la construction des vins en vinification, ainsi que leur rééquilibrage en finition avant mise en bouteilles.

La sélection rigoureuse des matières premières utilisées (chêne de qualité merrain séché naturellement à l'air libre), la maîtrise de l'extraction, associées à des techniques performantes et innovantes de concentration, confèrent à la gamme Pronektar toute sa qualité et sa précision pour répondre à des objectifs oenologiques déterminés.

SELECTION DE  
CHÊNES DE QUALITÉ  
MERRAIN POUR LA  
MATIÈRE PREMIÈRE



BOIS SÉCHÉS NATURELLEMENT  
À L'AIR LIBRE ET TRANSFORMÉS  
SELON DES TECHNIQUES PRÉCISES  
ET MAÎTRISÉES



EXTRACTION, CONCENTRATION ET  
DESHYDRATATION MAÎTRISÉES ET  
VALIDÉES PAR UN SUIVI ANALYTIQUE  
PRÉCIS EN LABORATOIRE



UNE MARQUE DU  
GROUPE RADOUX



## TANINS OENOLOGIQUES DE CHÊNE

### LA GAMME VINIFICATION

#### Fresh **VINIF**

Apport de **volume** et de **structure**

#### Duo **VINIF**

Apport de **sucrosité** et de **structure**

### LA GAMME FINITION

#### Sweet **FINISH**

Apport de **volume** et de **sucrosité**

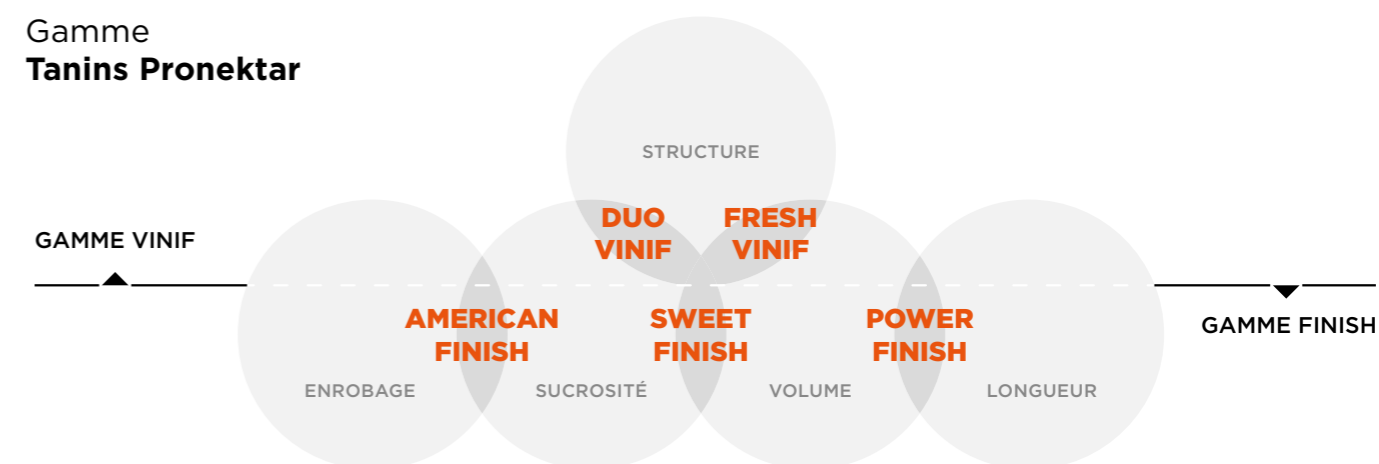
#### Power **FINISH**

Apport de **volume** et de **longueur**

#### American **FINISH**

Apport de **sucrosité** et d'**enrobage**

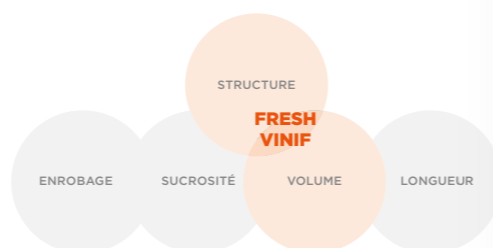
### Gamme Tanins Pronektar






Fresh  
VINIF

## PROPRIÉTÉS

Stabilisation de la couleur  
Protection des arômes de l'oxydation  
Protection contre la casse oxydasique due à la laccase de Botrytis cinerea  
**Apport de volume et de structure**  
**Préserve et intensifie la fraîcheur du fruit**

CARACTÉRISTIQUES  
TECHNIQUES

-  Chêne français (Quercus petrae, Quercus robur) qualité merrain non torréfié
-  Extrait à l'eau, concentré puis déshydraté par atomisation
-  Solubilité totale

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

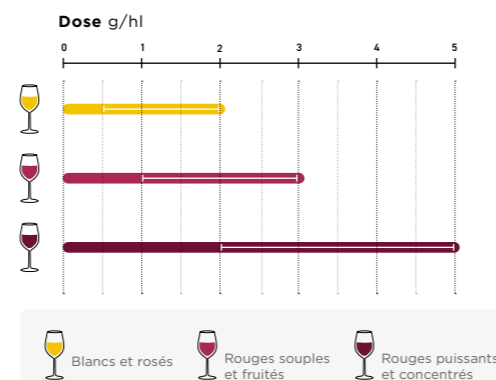
CONSEILS  
D'UTILISATION

Vins blancs et rosés : incorporer au moment du débouillage.

Vins rouges : incorporer à l'encuvage ou lors du remontage d'homogénéisation.

Dissoudre dans 20 fois son poids d'eau à 35°C, incorporer au fur à mesure de l'encuvage ou au premier remontage d'homogénéisation.

## DOSES D'EMPLOI

CONDITIONNEMENT  
ET CONSERVATION

 Sachet de 500 g en Polyéthylène-Aluminium refermable.

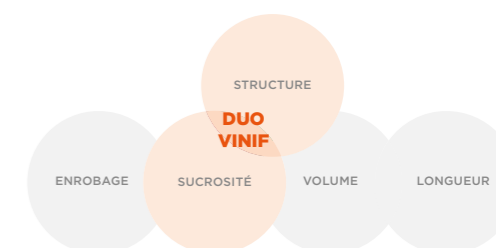
Conserver le produit dans son emballage d'origine, à température ambiante, à l'abri de l'air et de l'humidité. Ne pas stocker à proximité de produits chimiques volatils, de solvants ou tout autre produit odorant.




DLC de 5 ans, emballage non ouvert. Utiliser rapidement après ouverture.

Duo  
VINIF

## PROPRIÉTÉS

Stabilisation de la couleur  
Protection des arômes de l'oxydation  
Protection contre la casse oxydasique due à la laccase de Botrytis cinerea  
**Apport de sucrosité et de structure**  
**Met en valeur et intensifie la maturité du fruit**

CARACTÉRISTIQUES  
TECHNIQUES

-  Chêne français (Quercus petrae, Quercus robur) et chêne américain (Quercus alba) qualité merrain torréfiés et non torréfiés
-  Extraits à l'eau, concentrés puis déshydraté par atomisation
-  Solubilité totale

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

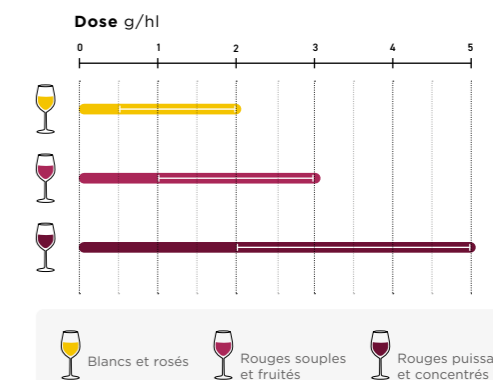
CONSEILS  
D'UTILISATION


Vins blancs et rosés : incorporer au moment du débouillage.

Vins rouges : incorporer à l'encuvage ou lors du remontage d'homogénéisation.

Dissoudre dans 20 fois son poids d'eau à 35°C, incorporer au fur à mesure de l'encuvage ou au premier remontage d'homogénéisation.

## DOSES D'EMPLOI

CONDITIONNEMENT  
ET CONSERVATION

 Sachet de 500 g en Polyéthylène-Aluminium refermable.

Conserver le produit dans son emballage d'origine, à température ambiante, à l'abri de l'air et de l'humidité. Ne pas stocker à proximité de produits chimiques volatils, de solvants ou tout autre produit odorant.

DLC de 5 ans, emballage non ouvert. Utiliser rapidement après ouverture.



Sweet  
FINISH

## PROPRIÉTÉS

Régulation du potentiel d'oxydoréduction :  
protection contre l'oxydation et traitement  
de la réduction

Aide à la clarification et à la stabilisation

**Apport de volume et de sucrosité**

**Préserve et intensifie la fraîcheur du fruit**

CARACTÉRISTIQUES  
TECHNIQUES

Chêne français (*Quercus petraea*, *Quercus robur*)  
et chêne américain (*Quercus alba*)  
qualité merrain torréfiés et non torréfiés



Extraits à l'eau, concentrés puis  
déshydratés par atomisation



Solubilité totale



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

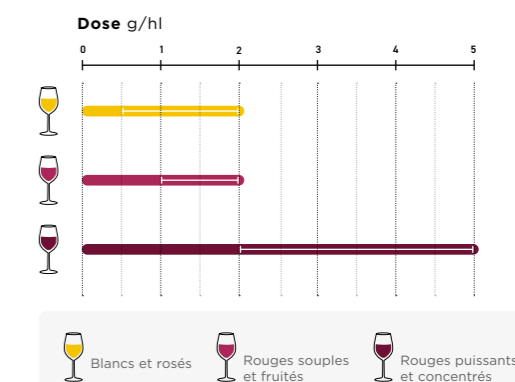
CONSEILS  
D'UTILISATION

En élevage / en finish avant filtration finale.

Dissoudre dans 20 fois son poids d'eau à 35°C  
avant incorporation au cours d'un remontage  
d'homogénéisation. Ajout à réaliser au  
minimum 15 jours avant la filtration finale.

Sur vins blancs et rosés, bien s'assurer de  
la stabilité protéique avant l'ajout de tanins.  
Dans le cas de vins stabilisés tartriquement à  
la CMC, il est impératif de refaire les tests de  
stabilité protéique et tartrique après addition  
de tanins.

## DOSES D'EMPLOI

CONDITIONNEMENT  
ET CONSERVATION

Sachet de 500 g en Polyéthylène-Aluminium refermable.

Conserver le produit dans son emballage d'origine, à température ambiante, à l'abri de l'air et de l'humidité. Ne pas stocker à proximité de produits chimiques volatils, de solvants ou tout autre produit odorant.

DLC de 5 ans, emballage non ouvert. Utiliser rapidement après ouverture.



# Power FINISH

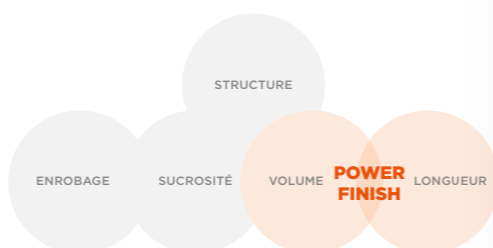
## PROPRIÉTÉS

Régulation du potentiel d'oxydoréduction : protection contre l'oxydation et traitement de la réduction

Aide à la clarification et à la stabilisation

**Apport de volume, de puissance et de longueur**

**Met en valeur et intensifie la maturité du fruit**



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Chêne français (Quercus petrae, Quercus robur) qualité merrain torréfié et non torréfié



Extrait à l'eau, concentré puis déshydraté par atomisation



Solubilité totale



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

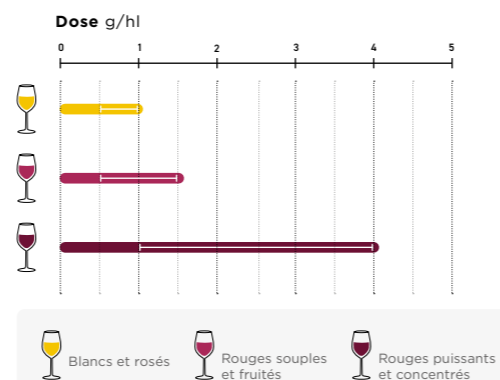
## CONSEILS D'UTILISATION

En élevage / en finish avant filtration finale.

Dissoudre dans 20 fois son poids d'eau à 35°C avant incorporation au cours d'un remontage d'homogénéisation. Ajout à réaliser au minimum 15 jours avant la filtration finale.

Sur vins blancs et rosés, bien s'assurer de la stabilité protéique avant l'ajout de tanins. Dans le cas de vins stabilisés tartriquement à la CMC, il est impératif de refaire les tests de stabilité protéique et tartrique après addition de tanins.

## DOSES D'EMPLOI



## CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

Sachet de 500 g en Polyéthylène-Aluminium refermable.

Conserver le produit dans son emballage d'origine, à température ambiante, à l'abri de l'air et de l'humidité. Ne pas stocker à proximité de produits chimiques volatils, de solvants ou tout autre produit odorant.

DLC de 5 ans, emballage non ouvert. Utiliser rapidement après ouverture.



# American FINISH

## PROPRIÉTÉS

Régulation du potentiel d'oxydoréduction : protection contre l'oxydation et traitement de la réduction

Aide à la clarification et à la stabilisation

**Apport de sucrosité et d'enrobage**

**Met en valeur la gourmandise du fruit**



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Chêne américain (Quercus alba) qualité merrain torréfié et non torréfié



Extrait à l'eau, concentré puis déshydraté par atomisation



Solubilité totale



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

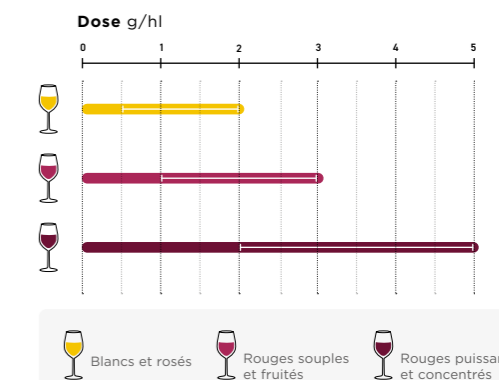
## CONSEILS D'UTILISATION

En élevage / en finish avant filtration finale.

Dissoudre dans 20 fois son poids d'eau à 35°C avant incorporation au cours d'un remontage d'homogénéisation. Ajout à réaliser au minimum 15 jours avant la filtration finale.

Sur vins blancs et rosés, bien s'assurer de la stabilité protéique avant l'ajout de tanins. Dans le cas de vins stabilisés tartriquement à la CMC, il est impératif de refaire les tests de stabilité protéique et tartrique après addition de tanins.

## DOSES D'EMPLOI



## CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

Sachet de 500 g en Polyéthylène-Aluminium refermable.

Conserver le produit dans son emballage d'origine, à température ambiante, à l'abri de l'air et de l'humidité. Ne pas stocker à proximité de produits chimiques volatils, de solvants ou tout autre produit odorant.

DLC de 5 ans, emballage non ouvert. Utiliser rapidement après ouverture.





