

Granulats & Copeaux **TOASTÉS**

Toute la qualité Pronektar dans une gamme
complète dédiée à la vinification et l'élevage



PROPRIÉTÉS

- Sélection Oakscan® de bois à teneurs modérées en ellagitannins, pour un maximum d'expression aromatique et de sucrosité sans excès de structuration.
- Profils aromatiques variés et typés selon l'origine du bois et le type de chauffe, volume et sucrosité en bouche.
- 2 granulométries : granulats pour les vinifications, copeaux pour l'élevage.

OBJECTIF : Obtenir des profils boisés aromatiques et flatteurs avec des temps de contact performants, en apportant un maximum de sucrosité sans excès de structuration.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Chêne Français ou Chêne Américain



Moyenne, Moyenne plus



Sac de 10 kg (avec sac à infusion pour les copeaux uniquement), carton de 2 x 10 kg, palette de 24 cartons

CONSEILS D'UTILISATION

PÉRIODE OPTIMALE DE MISE EN CONTACT

-Vin blanc :

Dès la fermentation alcoolique pour un profil boisé bien intégré et le respect du profil de fruit.

-Vin rouge :

Dès l'encuvage pour les granulats. Pour les copeaux : Avant la fermentation malolactique pour un profil aromatique plus complexe et une intégration optimale de la structure tannique, ou en début d'élevage.

TEMPÉRATURE D'ÉLEVAGE CONSEILLÉE

Supérieure ou égale à 15°C avec une surveillance rigoureuse des conditions microbiologiques.

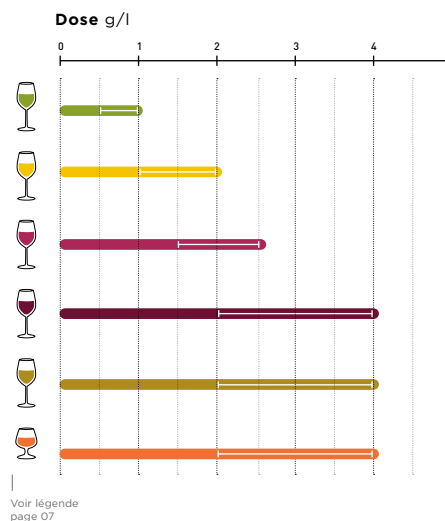
INSTALLATION

Il est conseillé d'attacher les sacs à mi-cuve au moyen de liens/colliers alimentaires.

TEMPS DE CONTACT RECOMMANDÉ

2 semaines minimum pour les granulats, 1 mois minimum pour les copeaux, à piloter à la dégustation.

DOSES D'UTILISATION RECOMMANDÉES



CAS PRATIQUES D'UTILISATION

Sur Sauvignon Blanc variétal de rotation rapide, avec objectif profil boisé aromatique et gourmand : Copeaux 1,5 g/l, 2/3 chêne américain chauffe moyenne et 1/3 chêne français chauffe moyenne plus en début de fermentation alcoolique.

Sur vin rouge souple et fruité de rotation rapide, avec objectif d'amélioration aromatique et gustative en préparation à la mise en bouteilles : Copeaux 2 g/l, 1/3 chêne français chauffe moyenne, 1/3 chêne français chauffe moyenne plus, 1/3 chêne américain chauffe moyenne, 2 à 3 mois avant mise en bouteilles.



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

Produit Copeaux Pronektar chêne Français chauffe Moyenne
Dose 3,0 g/l
Moment d'incorporation Elevage
Temps de contact 6 mois
Cépage Sangiovese
Millésime 2014
Secteur géographique Italie

LÉGENDE :

--- Témoïn
— Copeaux Pronektar chêne Français chauffe Moyenne

