

Nektar **DOLCE MOKA**

Dosage spécifique de copeaux
pour un objectif intense et torréfié



PROPRIÉTÉS

- Recette spécifique de copeaux chauffés développée par le service R&D Pronektar pour la vinification et l'élevage.
- Notes boisées grillées, torréfiées, chocolatées.
- Apport de puissance et de volume en bouche.

OBJECTIF : Profil boisé grillé et torréfié, puissance en bouche. Recherche de profils boisés typés.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Chêne Français



Spécifique



Sac de 10 kg avec sac à infusion, 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 :

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.

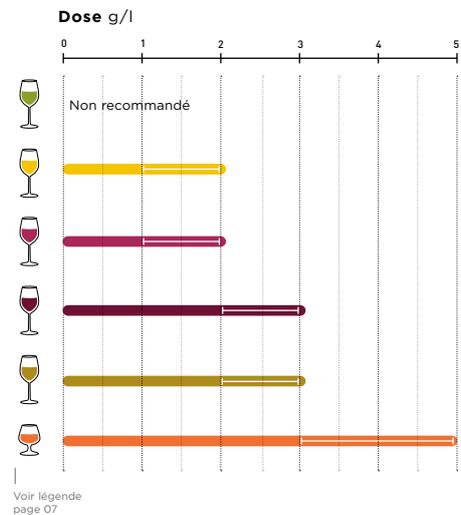
INSTALLATION

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

TEMPS DE CONTACT RECOMMANDÉ

1 mois minimum, à piloter à la dégustation.

DOSES D'UTILISATION RECOMMANDÉES



CAS PRATIQUES D'UTILISATION

Sur cépages méditerranéens mûrs et concentrés (type Tempranillo, Sangiovese), avec objectif soutenir le fruit noir, amener de la puissance et des notes chocolatées et légèrement torréfiées : 2 g/l dès la fermentation malolactique ou en élevage.

Sur brandy, avec objectif apport de notes cacao, grillées et torréfiées : 5 g/l en élevage.



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

Produit Nektar Dolce Moka
Dose 2,2 g/l
Moment d'incorporation Elevage
Temps de contact 6 semaines
Cépage Tempranillo
Millésime 2013
Secteur géographique Espagne

LÉGENDE :

--- Témoïn
— Nektar Dolce Moka

