

# Nektar **ESSENTIELLE**

La référence historique de Pronektar  
Elevage de qualité, budget maîtrisé








## PROPRIÉTÉS

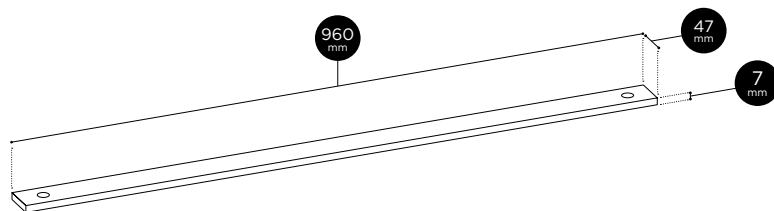
- Staves Chêne Français ou Chêne Américain.
- Intensité aromatique, complexité en assemblant chauffe et origines de bois.
- Structure et sucrosité en bouche.

7  
mm

**OBJECTIF :** profils boisés gourmands et modernes.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Chêne français ou chêne américain
	+/- 200 g
	0.105m2
	Moyenne, Moyenne plus
	Carton de 100 staves, palette de 25 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.

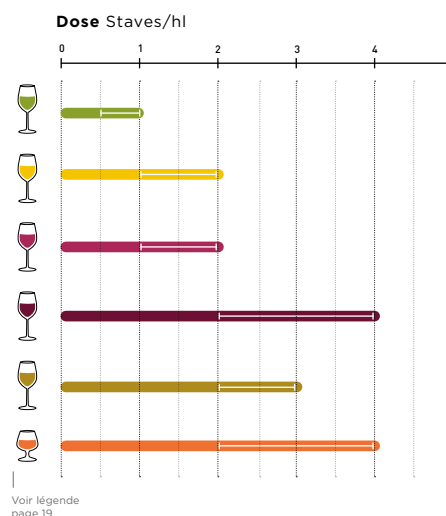
### INSTALLATION

Il est conseillé d'attacher les staves à mi-cuve au moyen de liens/colliers alimentaires, ou bien de les monter en structure sur tiges inox.

### TEMPS DE CONTACT RECOMMANDÉ

4 mois minimum à piloter à la dégustation.

### DOSES D'UTILISATION RECOMMANDÉES



## CAS PRATIQUES D'UTILISATION

Sur cépages blancs riches (Chardonnay, Gros Manseng, Marsanne, Roussanne), avec objectif intensité aromatique et complexité : 2 staves/hl, 50% chêne français chauffe moyenne, 50% chêne français chauffe moyenne plus en début de fermentation alcoolique.

Sur Cabernet Sauvignon structurés et variétaux, avec objectifs boisé aromatique et faire mûrir le profil fruit : 3 staves/hl, 1/3 chêne français chauffe moyenne, 1/3 chêne français chauffe moyenne plus, 1/3 chêne américain chauffe moyenne plus dès la fermentation malolactique ou en début d'élevage.



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

<b>Produit</b>	Nektar Essentielle chauffe Moyenne et chauffe Moyenne +
<b>Dose</b>	2,8 stv/hL
<b>Moment d'incorporation</b>	Elevage
<b>Temps de contact</b>	5,5 mois
<b>Cépage</b>	Assemblage Merlot - Cabernet Sauvignon
<b>Millésime</b>	2010
<b>Secteur géographique</b>	Languedoc

#### LÉGENDE :

- Nektar Essentielle chauffe Moyenne
- Nektar Essentielle chauffe Moyenne +

