



Pronektar

LE FRUIT DU BOIS







Продукты Pronektar создаются с учетом богатого опыта мастеров компании Tonnellerie Radoux: их знаний состава древесины дуба, ее отбора и выдержки.

Все сырье – исключительно высокого качества, сугубо для бондарного производства. Выдерживается на открытом воздухе не менее 24 месяцев в экологически чистом районе Франции. Сырье очищено от коры и заболони.

Затем древесину подвергают конвекционному обжигу по собственной технологии компании Pronektar, которая дает возможность добиться глубинного обжига, способствующего достижению в дальнейшем однородных и воспроизводимых результатов.

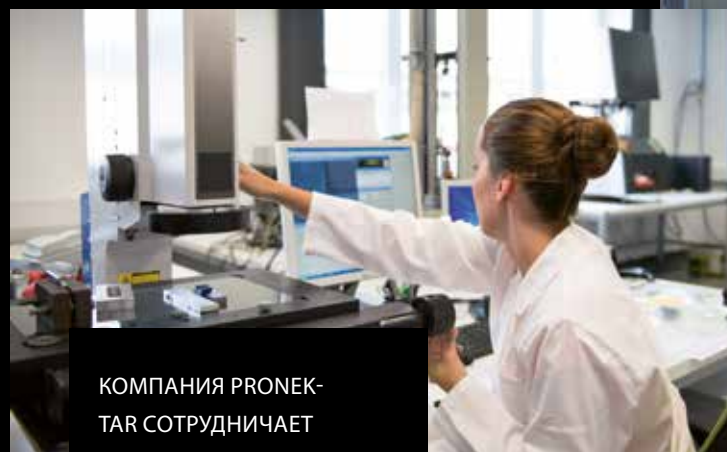
Благодаря ультрасовременному производству, которое расположено на территории природного парка Бренн, мы гарантируем оптимальное качество своих материалов и воспроизводимость результатов.

Компания Pronektar сотрудничает с ведущими исследовательскими институтами в мире. Именно поэтому мы предлагаем широкий ассортимент щепы, клепок, блоков и систем, отвечающих техническим и винодельческим требованиям для создания вина, удовлетворяющего все ожидания потребителей.

УНИКАЛЬНЫЙ ОПЫТ
СПЕЦИАЛИСТОВ КОМПАНИИ
TONNELLERIE RADOUX
ПО ОТБОРУ
И ВЫДЕРЖКЕ ДРЕВЕСИНЫ



УЛЬТРАСОВРЕМЕННЫЙ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
ОБЪЕКТ



КОМПАНИЯ PRONEK-
TAR СОТРУДНИЧАЕТ
С ВЕДУЩИМИ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИМИ
ИНСТИТУТАМИ В МИРЕ



СЫРЬЕ ОЧИЩЕНО ОТ КОРЫ И
ЗАБОЛОНИ



ЭКСКЛЮЗИВНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ
ГЛУБИННОГО ОБЖИГА ДЛЯ
ДОСТИЖЕНИЯ ОДНОРОДНЫХ
И ВОСПРОИЗВОДИМЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ



БРЕНД
ГРУППЫ RADOUX



ЩЕПА И ГРАНУЛЯТ

Nektar **FRESH**

Мощный инструмент для использования при брожении. Высушенный до 6% влажности гранулят с высокой концентрацией танинов

Nektar **DUO FRESH**

Смесь гранулята Nektar FRESH и обжаренного гранулята (для брожения). Добавляет сложность, сладость и корректирует органолептику

Nektar **DOLCE VANILLA**

Особая смесь щепы французского и американского дуба, специальным образом обжаренная, для получения сложных вин с акцентом на ванили

Nektar **DOLCE MOKA**

Щепа из французского дуба с максимальной концентрацией танинов и тонов обжарки для мощных вин

Другие виды щепы

Помимо специальных обжигов есть стандартные опции: французский и американский дуб, обжарки M и M+

Рекомендуемые дозировки



Белые и розовые изысканные и сортовые вина



Интенсивные белые вина



Легкие фруктовые красные вина



Насыщенные и мощные красные вина



Сладкие и крепленые вина



Крепкие спиртные напитки

Мощный инструмент для использования при брожении



СВОЙСТВА

- Неожоженный гранулят из французского дуба для производства вина.
- Древесина дуба такого же класса, как и для производства бочек. Натуральная выдержка 24 месяца на открытом воздухе, специальная выборка по технологии OakScan. Древесина с наибольшей концентрацией эллаготанинов. Высушивание до 6% влажности.
- Акцентируют фрукты в вине, смягчают зеленые и овощные ноты без добавления тонов обжарки. Привносит в вино структуру, объем и сладость. Стабилизирует цвет вина, защищает от окисдации

НАЗНАЧЕНИЕ : создание структуры и придание сладости, стабилизация цвета и защита сусла во время винификации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

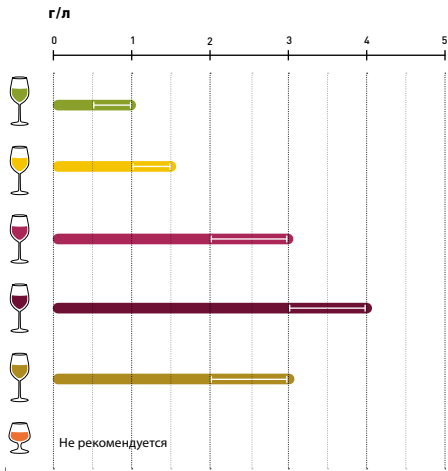
- Французский дуб
- Высушено без обжига
- Мешок 10 кг, коробки по 300 кг

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Белое вино :**
Сразу после осветления сусла для его максимальной защиты.
- Красное вино :**
Сразу после пресса, чтобы как можно раньше защитить сусло от окисления и стабилизировать цвет.
- СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ**
В сетчатых мешках для белых вин и розе, без мешков для красных вин.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ КОНТАКТА
Не менее 2 недель во время винификации.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА



См. обозначения на стр. 7

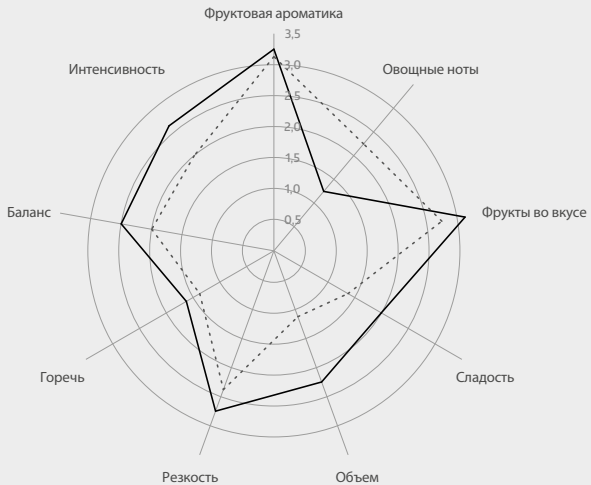
ПРИМЕРЫ ПРАКТИЧЕСКОГО ПРИМЕНЕНИЯ

Для сортов Sauvignon Blanc или Colombard для создания объема и длительного послевкусия : 0,5 г/л сразу после осветления сусла.

Для насыщенного и структурированного сорта Мерло для получения выразительного и объемного вкуса и ранней стабилизации цвета : 3 г/л сразу после пресса.

Продукт Nektar Fresh
Дозировка 2 г/л
Стадия контакта Мацерация и ферментация
Время контакта 15 дней
Сорт Merlot
Год урожая 2013
Географическая область Bordeaux, Франция

ОБОЗНАЧЕНИЯ :
--- Контроль
— Nektar Fresh



Смесь гранулята Nektar FRESH и обжаренного гранулята (для брожения). Добавляет сложность, сладость и корректирует органолептику

СВОЙСТВА

- Гранулят из французского дуба для винификации по рецепту Pronektar.
- Позволяет получить более сложное вино, маскируя зеленые и овощные ноты еще лучше, чем Nektar Fresh.
- Больше объема и сладости. Смягчение резких танинов.

НАЗНАЧЕНИЕ : получить все преимущества Nektar Fresh с привнесением мягких тонов обжарки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ



Французский дуб

ХАРАКТЕРИСТИКИ



Смесь сушеного и обжаренного гранулята



Мешок 10 кг, картонная коробка 2 x 10 кг, поддон на 24 картонных коробки

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Белое вино :

Сразу после осветления сусла для его максимальной защиты.

- Красное вино :

Сразу после пресса, чтобы как можно раньше защитить суло от окисления и стабилизировать цвет.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

В сетчатых мешках для белых вин и розе,
без мешков для красных вин.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ КОНТАКТА

Не менее 2 недель во время винификации.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА



ПРИМЕРЫ ПРАКТИЧЕСКОГО ПРИМЕНЕНИЯ

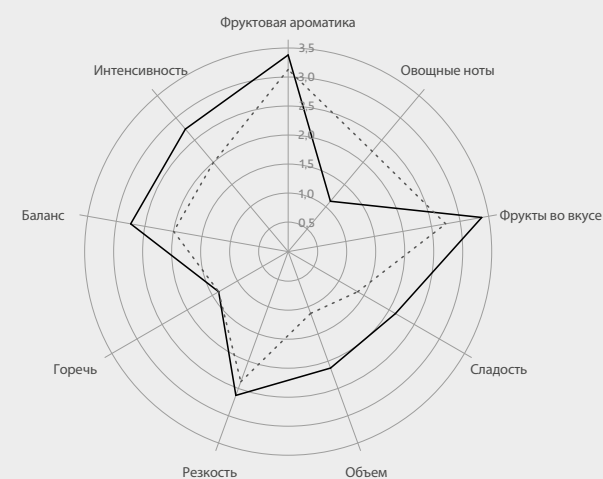
Для незрелого винограда сорта Semillon для смягчения растительных ноток и для придания объема и сладости : 1 г/л сразу после осветления.

Для выразительного Cabernet Sauvignon, которому не хватает зрелости, для смягчения растительных ноток зеленого перца, придания объема и сладости, а также смягчения резких танинов : 3 г/л сразу после пресса.

Продукт	Nektar Duo Fresh
Дозировка	2 р/л
Стадия контакта	Мацерация и ферментация
Время контакта	15 дней
Сорт	Merlot
Год урожая	2013
Географическая область	Bordeaux, Франция

ОБОЗНАЧЕНИЯ :

--- Контроль
— Nektar Duo Fresh



гранулят и щепа ОБОЖЖЕННЫЕ

Щепа и Гранулят с обжигом
Богатый опыт специалистов Pronectar, воплощенный в
серии материалов для производства и созревания вина

СВОЙСТВА

- Отбор древесины с умеренным содержанием эллаготанинов по технологии Oakscan® для достижения максимальной выразительности ароматов и сладких ноток.
- Различные вкусовые и ароматические профили, в зависимости от происхождении древесины дуба и интенсивности обжига. Объем и сладость во вкусе.

НАЗНАЧЕНИЕ : привнесение дубовых нот во вкус и аромат, умеренное влияние на структуру с добавлением сладости во вкусе.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Французский или американский дуб
	Медиум или Медиум+
	Коробка 20 кг (2 мешка по 10 кг)

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

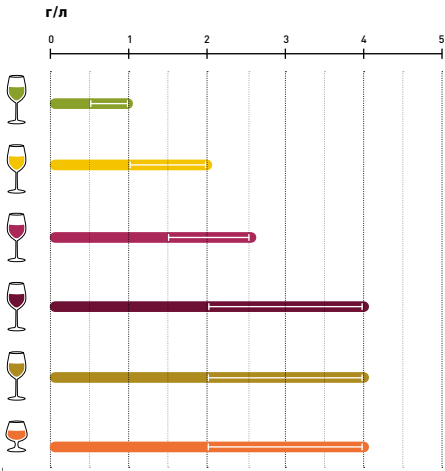
- **Белое вино :**
С начала процесса ферментации для лучшей интеграции дубовых компонентов в вине и большего акцента на фруктах.
- **Красное вино :**
Использование сразу после пресса. Использование щепы: до ЯМБ для получения более сложного ароматического профиля и лучшей интеграции дубовых компонентов. Или после ЯМБ в начале процесса выдержки вина.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖКИ
15°C

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ
Закрепить мешки внутри емкости.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ КОНТАКТА
От 4 недель для щепы (вкусовой контроль через дегустацию).

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА



См. обозначения на стр. 7.

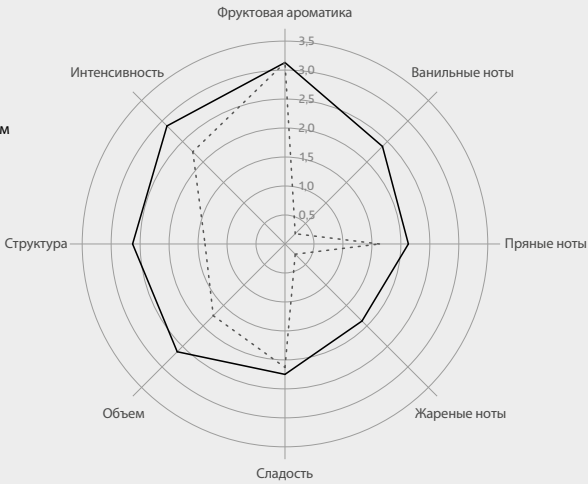
ПРИМЕРЫ ПРАКТИЧЕСКОГО ПРИМЕНЕНИЯ

Вино из сорта винограда Sauvignon Blanc для привнесения умеренных тонов дуба во вкус и аромат : щепа 1,5 г/л (1 грамм щепы американский дуб обжарки медиум, 0,5 грамм щепы французский дуб обжарки медиум+).

Для мягкого фруктового вина с целью улучшения ароматики и вкуса при бутелировании : щепа 2г/л (2/3 грамма щепы американский дуб обжарка медиум, 2/3 грамма щепы французский дуб обжарка медиум, 2/3 щепы французский дуб обжарка медиум+ за 2-3 месяца до бутелирования.

Продукт	Щепа Pronectar из французского дуба обжиг Медиум
Дозировка	3 г/л
Стадия контакта	Выдержка
Время контакта	6 месяцев
Сорт	Sangiovese
Год урожая	2014
Географическая область	Италия

ОБОЗНАЧЕНИЯ :
--- Контроль
— Щепа Pronectar из французского дуба обжиг Медиум



Nektar DOLCE VANILLA

Особая смесь щепы французского и американского дуба, специальным образом обжаренная, для получения сложных вин с акцентом на ванили

СВОЙСТВА

- Обжиг щепы осуществляют по специальной технологии, разработанной специалистами отдела исследований компании Pronektar для производства и выдержки вина
- Дубовые, ванильные, лактоновые, сливочные ноты с сохранением фруктового характера.
- Придает вкусу сладость и объем.

НАЗНАЧЕНИЕ : получение вина со сложным ароматическим профилем, включающим ароматы ванили и дуба. Акцент с сохранением свежести и фруктовости. Сладость во вкусе.

ТЕХНИЧЕСКИЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

-  Смесь из французского и американского дуба
-  Специальный обжиг
-  Коробка 20 кг (2 мешка по 10 кг)

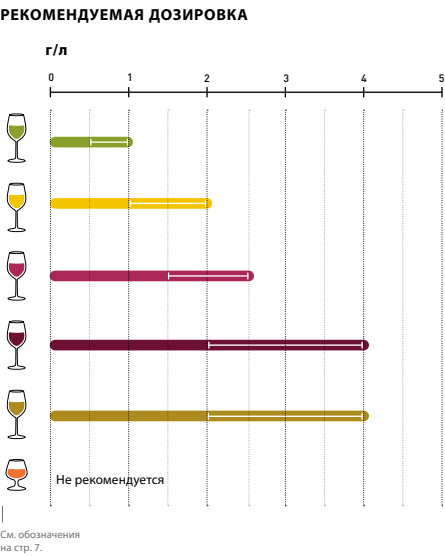
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Белое вино :**
С начала процесса ферментации для лучшей интеграции дубовых компонентов в вине и большего акцента на фруктах.
- Красное вино :**
Использование сразу после пресса. Использование щепы: до ЯМБ для получения более сложного ароматического профиля и лучшей интеграции дубовых компонентов. Или после ЯМБ в начале процесса выдержки вина.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖКИ
15°C

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ
Закрепить мешки внутри емкости.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ КОНТАКТА
От 4 недель для щепы (вкусовой контроль через дегустацию).



ПРИМЕРЫ ПРАКТИЧЕСКОГО ПРИМЕНЕНИЯ

Для изысканного белого вина с целью создания сложности во вкусе с сохранением фруктовой ароматики : 1 г/л в начале ферментации.

Для зрелых и сбалансированных красных вин с целью привнесения сладости и ароматов ванили и дуба с сохранением фруктовости : 2,5 г/л сразу после ЯМБ или во время выдержки.

Продукт Nektar Dolce Vanilla
Дозировка 2,2 г/л
Стадия контакта Выдержка
Время контакта 6 месяцев
Сорт Tempranillo
Год урожая 2013
Географическая область Испания

ОБОЗНАЧЕНИЯ :
--- Контроль
— Nektar Dolce Vanilla



Щепа из французского дуба с максимальной концентрацией танинов и тонов обжарки для мощных вин



СВОЙСТВА

- Обжиг щепы осуществляют по специальной технологии, разработанной специалистами отдела исследований и разработок компании Pronektar для производства и выдержки вина.
- Жареные нотки, темный шоколад.
- Придает мощность и объем во вкусе.

НАЗНАЧЕНИЕ : Тона обжарки, интенсивность во вкусе.

ТЕХНИЧЕСКИЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Французский дуб
	Специальный обжиг
	Коробка 20 кг (2 мешка по 10 кг)

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
ПРИМЕНЕНИЮ

- Белое вино :**
С начала процесса ферментации для лучшей интеграции дубовых компонентов в вине и большего акцента на фруктах.
- Красное вино :**
Использование сразу после пресса. Использование щепы: до ЯМБ для получения более сложного ароматического профиля и лучшей интеграции дубовых компонентов. Или после ЯМБ в начале процесса выдержки вина.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖКИ

15°C

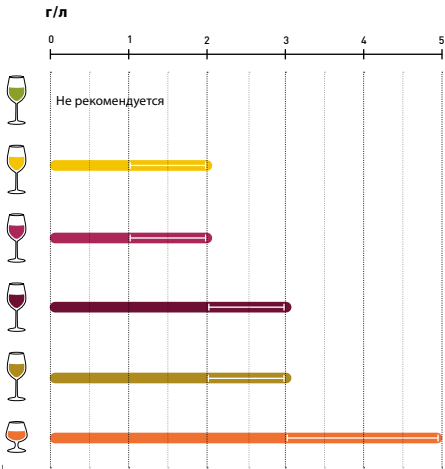
СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Закрепить мешки внутри емкости.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ КОНТАКТА

От 4 недель для щепы (вкусовой контроль через дегустацию).

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА



См. обозначения на стр. 7.

ПРИМЕРЫ ПРАКТИЧЕСКОГО
ПРИМЕНЕНИЯ

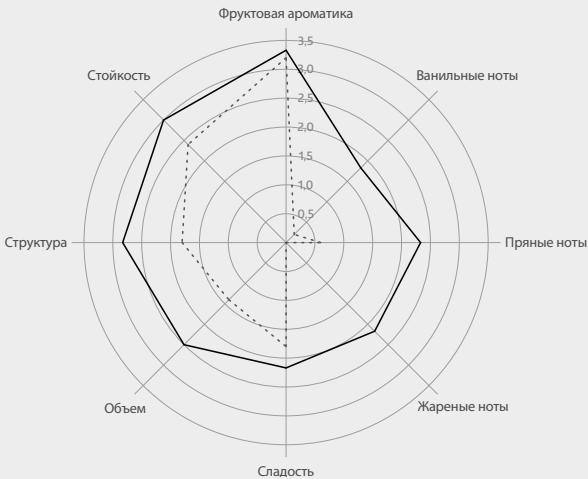
Для вина из винограда сортов Tempranillo и Sanjiovese, для акцента на темных фруктах и привнесения шоколадных нот и тонов обжарки : 2 г/л сразу после ЯМБ или во время выдержки.

Для бренди для развития тонов темного шоколада и тонов обжарки : 5 г/л во время выдержки.

Продукт	Nektar Dolce Moka
Дозировка	2,2 г/л
Стадия контакта	Выдержка
Время контакта	6 месяцев
Сорт	Tempranillo
Год урожая	2013
Географическая область	Испания

ОБОЗНАЧЕНИЯ :

- - - Контроль
- Nektar Dolce Moka



КЛЕПКИ

Nektar **ESSENTIELLE**

Историческое наследие Pronektar.
Качественная выдержка, небольшой бюджет.

7
mm

Nektar **EXCELLENCE**

Только клепки TGS (высокой плотности).
Благородная, элегантная выдержка

7
mm

Nektar **PURE**

Акцент на фруктах. Легкое влияние дуба.

7
mm

Nektar **XL**

Клепки повышенной толщины.
Более длительная выдержка.

12
mm

Nektar **EXCLUSIVE**

Премиальные клепки максимальной
толщины. Для выдержки элитных вин.

17
mm

Nektar **EXTRÊME**

Селекция клепок на основе
технологии OakScan®.

7
mm

Рекомендуемые дозировки



Белые и розовые изысканные и
сортовые вина



Насыщенные и мощные красные вина



Интенсивные белые вина



Сладкие и крепленые вина



Легкие фруктовые красные
вина



Крепкие спиртные напитки

Nektar ESSENTIELLE

Историческое наследие Pronectar.
Качественная выдержка, небольшой бюджет



СВОЙСТВА

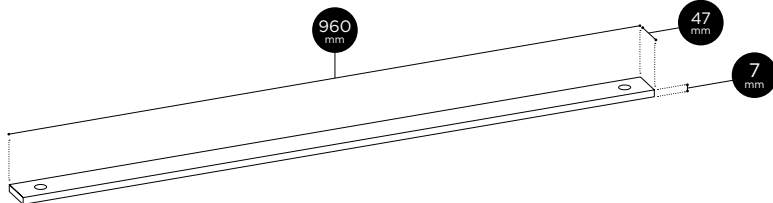
- Клепки из французского или американского дуба.
- Насыщенный аромат, многогранный букет, в котором объединяются тона обжарки и дуба.
- Структура и сладость во вкусе.

НАЗНАЧЕНИЕ : Умеренное влияние дуба на вино.

7 mm

ТЕХНИЧЕСКИЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ

-  Французский или американский дуб
-  +/- 200 г
-  0.105m2
-  М, М+
-  Картонные коробки на 100 клепок



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
ПРИМЕНЕНИЮ

- Белое вино :**
С начала процесса ферментации для лучшей интеграции дубовых компонентов в вине и большего акцента на фруктах.
- Красное вино :**
Использование сразу после пресса. Использование клепки: до ЯМБ для получения более сложного ароматического профиля и лучшей интеграции дубовых компонентов. Или после ЯМБ в начале процесса выдержки вина.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖКИ

15°C

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Закрепить клепки внутри емкости.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ КОНТАКТА

Не менее 4 месяцев (вкусовой контроль через дегустацию).

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА



См. обозначения на стр. 19.

ПРИМЕРЫ ПРАКТИЧЕСКОГО
ПРИМЕНЕНИЯ

Для белого винограда сортов Chardonnay, Gros Manseng, Marsanne, Roussanne для получения насыщенного аромата и многогранного вкуса : 2 клепки/г/л, 1 клепка французский дуб медиум, 1 клепка французский дуб .

Для полнотелого Cabernet Sauvignon с целью получения интенсивной ароматики дуба и спелых фруктов : 3 клепки/г/л, 1 клепка французский дуб медиум, 1 клепка французский дуб медиум+, 1 клепка американский дуб медиум+ среднего совместно с ЯМБ или после него во время выдержки.

Продукт	Nektar Essentielle обжиг М и М+
Дозировка	2,8 кл/г/л
Стадия контакта	Выдержка
Время контакта	5,5 месяцев
Сорт	Ассамбляж Merlot и Cabernet Sauvignon
Год урожая	2010
Географическая область	Лангедок

ОБОЗНАЧЕНИЯ :

- - - Nektar Essentielle обжиг М
- Nektar Essentielle обжиг М+



Nektar EXCELLENCE

Только клепки TGS (высокой плотности).
Благородная, элегантная выдержка

СВОЙСТВА

- Клепка высокой плотности – TGS. Размер зерна – меньше 2,5 мм
- Многогранность и изысканность аромата.
- Элегантные танины и сладость во вкусе.

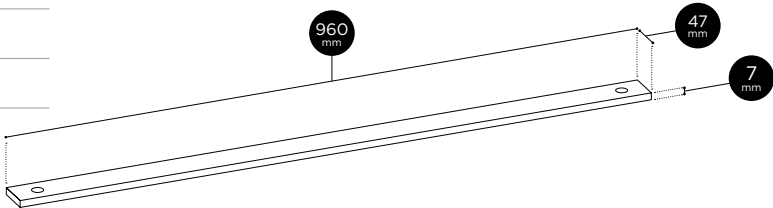
НАЗНАЧЕНИЕ : изысканный и элегантный дуб в вине.

7
mm

ТЕХНИЧЕСКИЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Французский дуб. I Размер зерна < 2,5 мм
- +/- 200 г
- 0.105m2
- Легкий, М, М+
- Картонные коробки на 100 клепок



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
ПРИМЕНЕНИЮ

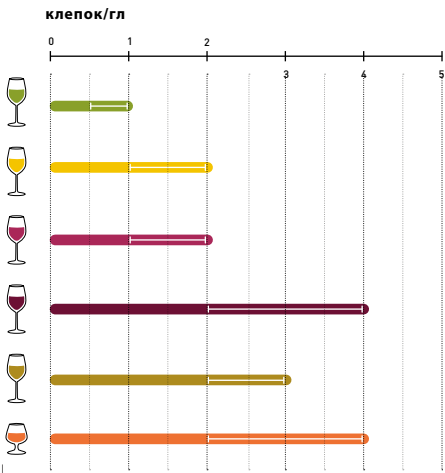
- Белое вино :**
С начала процесса ферментации для лучшей интеграции дубовых компонентов в вине и большего акцента на фруктах.
- Красное вино :**
Использование сразу после пресса. Использование клепки: до ЯМБ для получения более сложного ароматического профиля и лучшей интеграции дубовых компонентов. Или после ЯМБ в начале процесса выдержки вина.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖКИ
15°C

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ
Закрепить клепки внутри емкости.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ КОНТАКТА
Не менее 4 месяцев (вкусовой контроль через дегустацию).

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА



См. обозначения на стр. 19.

ПРИМЕРЫ ПРАКТИЧЕСКОГО
ПРИМЕНЕНИЯ

Для интенсивных белых вин сортов Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Verdejo с целью создания элегантного и сложного дубового профиля, близкого к профилю при выдержке в дубовой бочке : 2 клепки/гЛ, на 1/3 — легкого обжига, 1/3 — обжига М, 1/3 — обжига М+.

Для полнотелого Merlot с целью создания мягкого, элегантного дубового профиля : 3 клепки/гЛ, 50% обжиг М, 50% обжиг М+ совместно с ЯМБ или после него во время выдержки.

Продукт Nektar Excellence обжиг М
Дозировка 3,0 кл/гЛ
Стадия контакта Выдержка
Время контакта 4,5 месяцев
Сорт Merlot
Год урожая 2007
Географическая область Италия

ОБОЗНАЧЕНИЯ :
--- Nektar Essentielle обжиг М
— Nektar Excellence обжиг М



Nektar PURE

Акцент на фруктах. Легкое влияние дуба



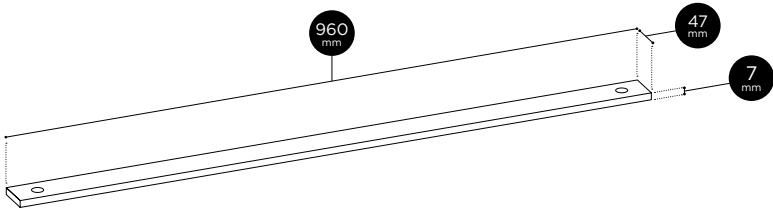
СВОЙСТВА

- Клепки из французского дуба, обожженные по уникальной технологии.
- Максимальная экспрессия фруктов в вине, минимальное присутствие дуба в аромате.
- Развитие структуры, сладости, свежести и стойкого послевкусия.

НАЗНАЧЕНИЕ : легкое присутствие дуба во вкусе без интенсивных тонов обжарки в аромате.

ТЕХНИЧЕСКИЕ
ХАРАКТЕРИСТИК

	Французский дуб
	+/- 200 г
	0.105m2
	Специальный
	Картонные коробки на 100 клепок



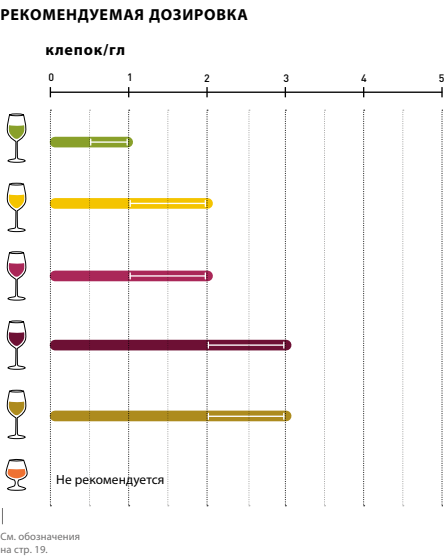
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
ПРИМЕНЕНИЮ

- **Белое вино :**
С начала процесса ферментации для лучшей интеграции дубовых компонентов в вине и большего акцента на фруктах.
- **Красное вино :**
Использование сразу после пресса.Использование клепки : до ЯМБ для получения более сложного ароматического профиля и лучшей интеграции дубовых компонентов. Или после ЯМБ в начале процесса выдержки вина.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖКИ
15°C

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ
Закрепить клепки внутри емкости.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ КОНТАКТА
Не менее 4 месяцев (вкусовой контроль через дегустацию).



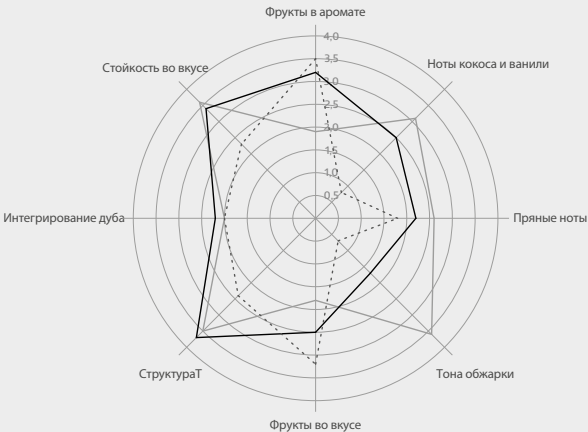
ПРИМЕРЫ ПРАКТИЧЕСКОГО
ПРИМЕНЕНИЯ

Для белых вин сортов Semillon, Grenache Blanc, Vermentino с целью привнесение объема, свежести и более длительного послевкусия и без внесения дубовой ароматики : 1 клепка/гЛ в начале ферментации.

Для переспелого или слегка угасшего Merlot с целью обновления фруктовой ароматики и привнесения свежести и сбалансированности во вкус. Смягчение резких танинов : 2 клепки/гЛ сразу после мацерации.

Продукт	Nektar Pure
Дозировка	3,0 кл/гЛ
Стадия контакта	сразу после мацерации
Время контакта	6 месяцев
Сорт	Ассамбляж Merlot и Cabernet Sauvignon
Год урожая	2009
Географическая область	Бордо

- ОБОЗНАЧЕНИЯ :**
- - - Контроль
 - Клепки Nektar Pure
 - Клепки Essentielle из французского дуба обжиг М+



Nektar XL

Клепки повышенной толщины.
Более длительная выдержка



СВОЙСТВА

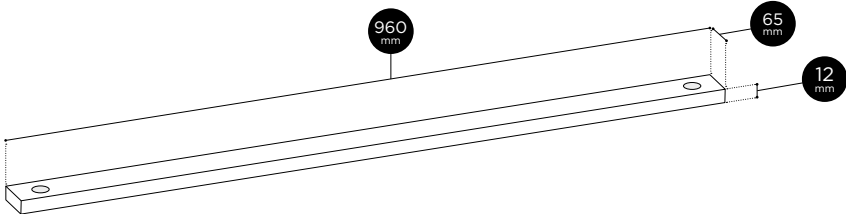
- Клепки повышенной толщины из французского дуба.
- Придание многогранного аромата с сохранением фруктовоcти во вкусе.
- Интенсивность, объем и сладость во вкусе.

НАЗНАЧЕНИЕ : для создания более сложных и интересных вин, чем при использовании клепки толщиной 7 мм. Выдержка на клепке XL приближена к выдержке вина в дубовой бочке.

12 mm

ТЕХНИЧЕСКИЕ
ХАРАКТЕРИСТИК

	Французский дуб
	+/- 400 г
	0.150 m2
	Легкий, М, М+
	Картонные коробки на 40 клепок



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
ПРИМЕНЕНИЮ

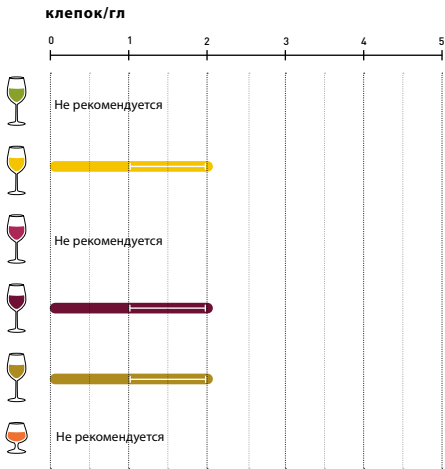
- Белое вино :**
С начала процесса ферментации для лучшей интеграции дубовых компонентов в вине и большего акцента на фруктах.
- Красное вино :**
Использование сразу после пресса. Использование клепки: до ЯМБ для получения более сложного ароматического профиля и лучшей интеграции дубовых компонентов. Или после ЯМБ в начале процесса выдержки вина.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖКИ
15°C

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ
Закрепить клепки внутри емкости.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ КОНТАКТА
Не менее 6 месяцев (вкусовой контроль через дегустацию).

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА



См. обозначения на стр. 19.

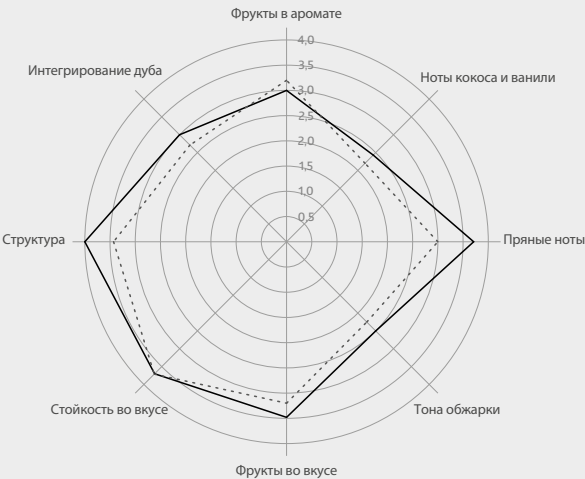
ПРИМЕРЫ ПРАКТИЧЕСКОГО
ПРИМЕНЕНИЯ

Для мощных белых вин, например сорта Chardonnay, с целью создания ярко выраженного дубового профиля : 2 клепки/гл, 2/3 средней степени обжига, 1/3 со степенью обжига выше средней, в начале ферментации.

Для зрелых и интенсивных сортов красного винограда типа Syrah с целью создания гармоничного дубового профиля. Фруктовоcть в сочетании с интенсивным и сложным вкусом : : 2 клепки/гл, 50% средней степени обжига, 50% со степенью обжига выше средней, сразу после малолактической ферментации или в начале выдержки.

Продукт	Nektar XL
Стадия контакта	Выдержка
Время контакта	не менее 6 месяцев
Сорт	Ассамбляж Tannat, Cabernet Sauvignon и Cabernet Franc
Год урожая	2009
Географическая область	Юго-запад Франции

ОБОЗНАЧЕНИЯ :
--- Клепки серии Essentielle из французского дуба обжиг М+, количество 2 клепки/гл
— Клепки серии XL обжиг М+, количество 1,3 клепок/гл



Nektar EXCLUSIVE

Премиальные клепки максимальной толщины.
Для выдержки элитных вин



СВОЙСТВА

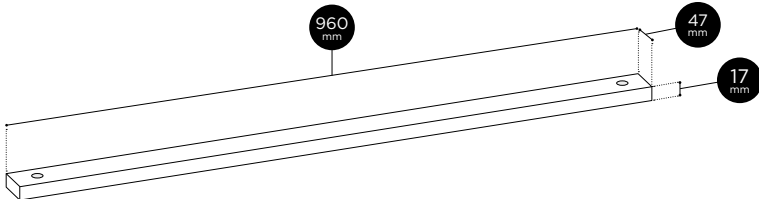
- Самый толстые клепки из французского дуба для достижения постепенной экстракции дубовых компонентов в вино.
- Максимальная элегантность и сложность в аромате с акцентом на фрукты и терруаре.
- Максимально длительное послевкусие. Структура, полнотелость и сладость.

НАЗНАЧЕНИЕ : Максимально приближенный к выдержке в дубовой бочке вариант клепки. Максимально изысканный и сложный дубовый профиль для Ваших лучших вин.

17 mm

ТЕХНИЧЕСКИЕ
ХАРАКТЕРИСТИК

- Французский дуб
- +/- 500 г
- 0.125 m2
- Легкий, М, М+
- Картонные коробки на 40 клепок



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
ПРИМЕНЕНИЮ

- Белое вино :**
С начала процесса ферментации для лучшей интеграции дубовых компонентов в вине и большего акцента на фруктах.
- Красное вино :**
Использование сразу после пресса. Использование клепки: до ЯМБ для получения более сложного ароматического профиля и лучшей интеграции дубовых компонентов. Или после ЯМБ в начале процесса выдержки вина.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖКИ
15°

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ
Закрепить клепки внутри емкости.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ КОНТАКТА
Не менее 9 месяцев (вкусовой контроль через дегустацию).

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА



См. обозначения на стр. 19.

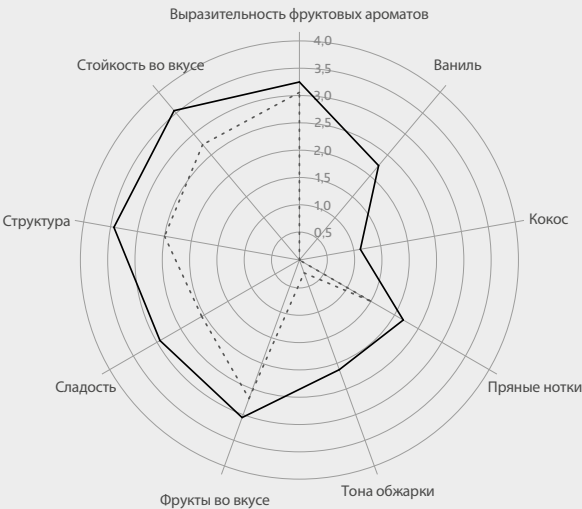
ПРИМЕРЫ ПРАКТИЧЕСКОГО
ПРИМЕНЕНИЯ

Для эффективного ассамбляжа Merlot и Cabernet с целью создания сложного, элегантного дубового профиля с сохранением ноток терруара аналогично традиционной выдержке в дубовой бочке : 2 клепки/гЛ, 20% легкий обжиг, 50% обжиг М, 30% обжиг М+, сразу после ЯМБ.

Для сладких вин с целью создания сложности и элегантности аналогично традиционной выдержке в дубовой бочке : 2 клепки/гЛ, 1/3 обжиг М, 2/3 обжиг М+, в начале ферментации.

Продукт Клепки серии Exclusive обжиг М
Дозировка 1,5 кл/гЛ
Стадия контакта Выдержка
Время контакта 10 месяцев
Сорт Cabernet Sauvignon
Год урожая 2014
Географическая область Бордо

ОБОЗНАЧЕНИЯ :
--- Контроль
— Клепки серии Exclusive обжиг М



Nektar EXTRÊME

Селекция клепок на основе технологии OakScan®



СВОЙСТВА

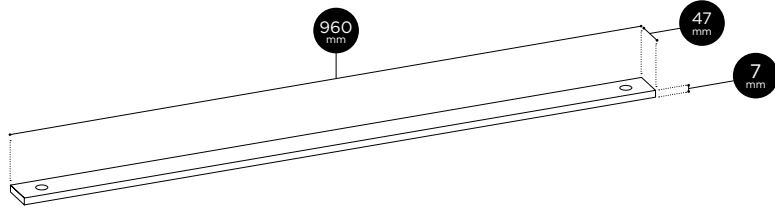
- лепки из французского дуба, отобранные по технологии Oakscan®.
- Три вида клепок с разным танинным потенциалом: низкий, средний и высокий.
- Специальная обжарка для каждого варианта.

НАЗНАЧЕНИЕ : полный контроль над процессом выдержки, позволяющий из года в год получать одинаковый профиль дуба.

7 mm

ТЕХНИЧЕСКИЕ
ХАРАКТЕРИСТИК

	Французский дуб
	+/- 200 г
	0.105 m2
	Особый
	Картонные коробки на 100 клепок



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
ПРИМЕНЕНИЮ

- **Белое вино :**
С начала процесса ферментации для лучшей интеграции дубовых компонентов в вине и большего акцента на фруктах.
- **Красное вино :**
Использование сразу после пресса. Использование клепки: до ЯМБ для получения более сложного ароматического профиля и лучшей интеграции дубовых компонентов. Или после ЯМБ в начале процесса выдержки вина.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖКИ
15°C

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ
Закрепить клепки внутри емкости.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ КОНТАКТА
Не менее 4 месяцев (вкусовой контроль через дегустацию).

ПРИМЕРЫ ПРАКТИЧЕСКОГО
ПРИМЕНЕНИЯ

- Для свежих легких белых вин с целью получения очень элегантного дубового профиля : 1 клепка/гл, 80% Extrême Délicat, 20% Extrême Intense, в начале ферментации.
- Для полнотелых белых вин с целью получения мощного и сложного дубового профиля, дающего объем и длительное послевкусие : 1,5 клепки/гл, 2/3 Extrême Délicat, 1/3 Extrême Complexe, в начале ферментации.
- Для фруктовых красных вин (напр. Merlot) с целью добавления сладости и сложности : 2 клепки/гл, 2/3 Extrême Délicat, 1/3 Extrême Complexe, одновременно с ЯМБ или после него.
- Для мощных интенсивных красных вин (напр. Cabernet Sauvignon) с целью улучшения ароматического потенциала и привнесения сладости и интенсивности во вкусе : 3 клепки/гл, 1/3 Extrême Délicat, 2/3 Extrême Intense, одновременно с ЯМБ или после него.
- Для бренди с целью создания ароматической сложности и интенсивности для развития нот шоколада и обжарки во вкусе : 3 клепки/гл, 50% Extrême Complexe, 50% Extrême Intense, во время выдержки.

Nektar EXTRÊME Délicat

СВОЙСТВА

- Низкий танинный потенциал.
- Деликатное привнесение ароматики ванили, цветов, тонов сладости и пряных нот, деликатный дубовые ароматы.
- Легкая структура во вкусе, сладость и округлость.

Назначение :

Легкий профиль дуба с акцентом на фруктах. Сладость во вкусе

Nektar EXTRÊME Complexe

СВОЙСТВА

- Средний танинный потенциал.
- Широкая и сложная ароматическая палитра. Тона обжарки, специй, нотки ванили.
- Сбалансированная структура во вкусе, полнота и долгое послевкусие.

Назначение :

Сбалансированный, сложный дубовый профиль.

Nektar EXTRÊME Intense

СВОЙСТВА

- Высокий танинный потенциал.
- Интенсивная ароматика обжарки темного шоколада, дыма, а так же минеральные нотки для белых вин.
- Структура во вкусе, без чрезмерного влияния дуба, благодаря высокой температуре обработки. Объем, сладость и длительное послевкусие.

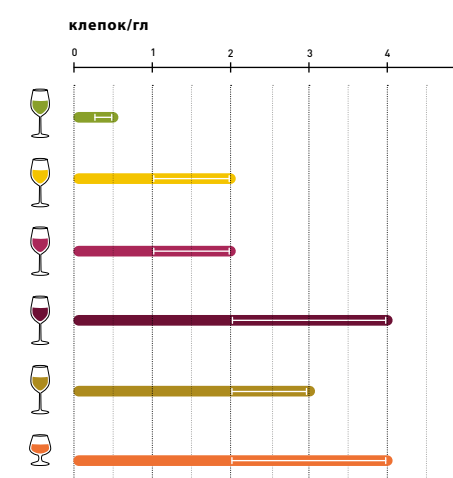
Назначение :

Интенсивный профиль дуба. Идеален для ассамбляжа.

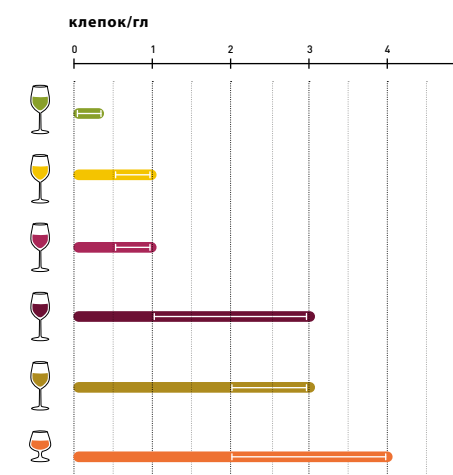
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА



РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА



РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА



АССАМБЛЯЖ :

КОЛИЧЕСТВО MERLOT, CABERNET SAUVIGNON: 3,2 КЛЕПКИ/ГЛ

Комментарий :

Улучшение ароматического профиля с привнесением лактонов, ванили и пряных нот. Улучшение во вкусе благодаря большей округлости, структуре и полноте. Более длительное послевкусие.

ОБОЗНАЧЕНИЯ :

- - - Контроль
- Nektar Extrême Délicat



АССАМБЛЯЖ :

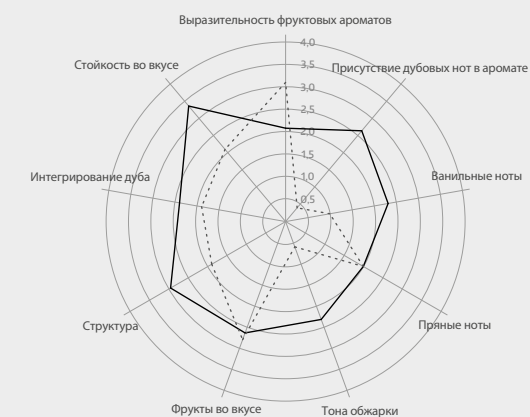
КОЛИЧЕСТВО MERLOT, CABERNET SAUVIGNON: 3,2 КЛЕПКИ/ГЛ

Комментарий :

Чистый и многогранный аромат с привнесением ноток ванили, пряных нот и тонов обжарки. Сильное улучшение во вкусе с привнесением структуры, полноты и длительным послевкусием.

ОБОЗНАЧЕНИЯ :

- - - Контроль
- Nektar Extrême Complexe



АССАМБЛЯЖ :

КОЛИЧЕСТВО MERLOT, CABERNET SAUVIGNON: 3,2 КЛЕПКИ/ГЛ

Комментарий :

Сильное ароматическое воздействие, тона обжарки и специй. Сильное воздействие на полноту, структуру и округлость.

ОБОЗНАЧЕНИЯ :

- - - Контроль
- Nektar Extrême Intense



КУБИКИ И СИСТЕМЫ

Кубики Nektar

Практичная альтернатива клепкам, обеспечивающая быстрый и качественный результат

СИСТЕМЫ Nektar

Для б/у бочек с целью обновления танинного потенциала

Рекомендуемые дозировки



Белые и розовые изысканные и сортовые вина



Интенсивные белые вина



Легкие фруктовые красные вина



Насыщенные и мощные красные вина



Сладкие и крепленые вина



Крепкие спиртные напитки

Nektar Кубики

Практичная альтернатива клепкам, обеспечивающая быстрый и качественный результат



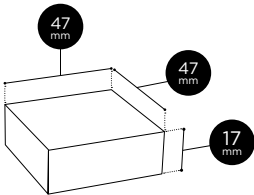
СВОЙСТВА

- Кубики в мешках для быстрой, удобной и качественной выдержки.
- Привнесение элегантной ароматики.
- Структура, сладость, объем и более длительное послевкусие.

НАЗНАЧЕНИЕ : элегантный сложный профиль дуба, легкость и удобство в использовании.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Французский дуб
- Легкий, М, М+
- Мешок 5 кг с сетчатым мешком, картонная коробка 4 x 5 кг



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

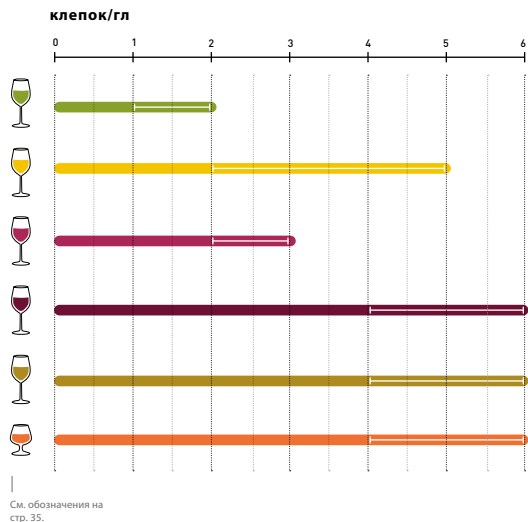
- Белое вино :**
С начала процесса ферментации для лучшей интеграции дубовых компонентов в вине и большего акцента на фруктах.
- Красное вино :**
Использование сразу после пресса. Использование кубиков: до ЯМБ для получения более сложного ароматического профиля и лучшей интеграции дубовых компонентов. Или после ЯМБ в начале процесса выдержки вина.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖКИ
15°

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ
Закрепить мешки внутри емкости.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ КОНТАКТА
Не менее 3 месяцев (вкусовой контроль через дегустацию).

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА



ПРИМЕРЫ ПРАКТИЧЕСКОГО ПРИМЕНЕНИЯ

Для белых вин из винограда сортов Sauvignon Blanc или Verdejo или аналогичных, с целью создания сложного дубового профиля с привнесением свежести, объема и длительного послевкусия : 2 г/л, 30% легкой степени обжига, 50% средней степени обжига, 20% со степенью обжига выше среднего, в начале спиртовой ферментации.

Для интенсивной сортосмеси Merlot и Cabernet Sauvignon с целью создания сложного и сбалансированного дубового профиля и привнесения объема, мощности и длительного послевкусия : 4 г/л, 20% легкой степени обжига, 50% средней степени обжига, 30% со степенью обжига выше среднего, сразу после ЯМБ ферментации или в начале выдержки.

Продукт Блоки Nektar обжиг М+
Дозировка 3,5 г/л
Стадия контакта Выдержка
Время контакта 3,5 месяца
Сорт Ассамбляж Sirah & Grenache 2014
Год урожая
Географическая область Vallee du Rhone, Франция

ОБОЗНАЧЕНИЯ :
--- Контроль
— Кубики Nektar , обжиг М



Nektar СИСТЕМЫ

Для обновления древесной
структуры в старых барриках

СВОЙСТВА

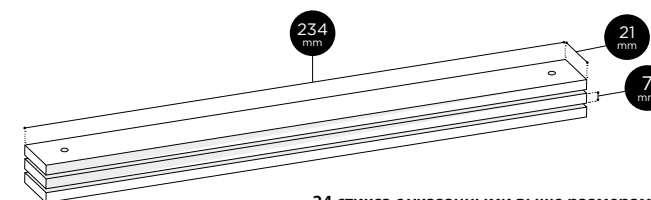
- Уникальный инструмент для обновления Ваших дубовых бочек.
- Маскирует ароматику «старой бочки», привносит интенсивную и приятную ароматику нового дуба.
- Привнесение сладости и объема во вкусе, маскирует сухие танины «старой бочки».

НАЗНАЧЕНИЕ : обновление ваших старых дубовых бочек.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Французский или американский дуб
	+/- 600 г
	0,32 m2
	Обжиг М, М+
	Набор индивидуально упакованных систем, картонные коробки на 25 систем

→ Наборы по 60 систем можно получить по запросу: 0,80 м2, +/- 1500 г.



24 стикса с указанными выше размерами, разделенные на 8 секций по 3 блока

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Белое вино :

С начала процесса ферментации для лучшей интеграции дубовых компонентов в вине и большего акцента на фруктах.

- Красное вино :

Использование сразу после розлива.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖКИ

15°C

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Закрепить системы внутри емкости.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ КОНТАКТА

Не менее 4 месяцев, этот срок можно менять по результатам дегустации.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА

1 система для 1 бочки объемом 225/228 литров.

ПРИМЕРЫ ПРАКТИЧЕСКОГО ПРИМЕНЕНИЯ

Для белого вина, проходящего винификацию в бочках : 1 система из французского дуба, обжиг М, помещается в дубовую бочку в начале первичной ферментации.

Для зрелого и концентрированного красного вина : 1 система из французского дуба, обжиг М+, помещается в дубовую бочку сразу после заливки в бочки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЙ PRONEKTAR

01. ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Видовой состав :
Французский дуб: Quercus petraea (Matt.) Liebl. и Quercus robur L.
Американский дуб: Quercus alba L.

Гранулометрия :
Гранулят: 2 мм < 80% частиц < 7 мм.
Щепа: 7,5 x 3 x 1,5 мм < 80% частиц < 20 x 13 x 3 мм.

Размер клепки :
Клепки Essentielle, Excellence, Extrême, Nektar Pure: 960+/-10 x 47+/-2 x 7+/-1 мм.
Клепки XL: 960+/-10 x 65+/-2 x 12+/-1 мм.
Клепки Exclusive: 960+/-10 x 47+/-2 x 17,0+/-1 мм.

Размер кубиков Nektar :
47 x 47 x 17 мм.

Размер систем Nektar :
система из 24 элементов размером: 234 x 21 x 7 мм.

Содержание влаги :
3 +/-2 %

Плотность изделий :
Гранулят : 0,33^{+/-0,02}
Щепа : 0,28^{+/-0,02}
Клепки : 0,58^{+/-0,10}

02. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА

Продукты Pronektar используются на разных этапах развития вина. Выбор продукта, его количество, время контакта, а также его продолжительность зависит от конечных целей винодела.
Использование дубовой щепы на территории Европы подлежит законодательному регулированию (Регламенты CE 479/2008 и 606/2009).

03. СОХРАНА ЗДОРОВЬЯ И ОХРАНА ЗДОРОВЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Мы обеспечиваем контроль материала от момента вырубки в лесу до стадии обжига. С помощью номера партии изделий можно отследить все данные о происхождении древесины, ее выдержке, а также все параметры производства.

В соответствии с требованиями обеспечения отслеживаемости, предъявляемыми ко всем пользователям, имеющим отношение к виноградарству и виноделию, мы рекомендуем заносить номер партии нашей продукции в реестр погреба, предусмотренный для этой цели.

Компания Pronektar® регулярно проводит аналитические проверки на наличие перечисленных далее загрязняющих элементов :
- галонизоли и галофенолы : TCA, TeCA, PCA, TBA, TCP, TeCP, PCP и линдан
- полициклические ароматические углеводороды : шестнадцать проанализированных соединений, включая бензо-D-пирен
- следы металлов : железа, свинца, мышьяка, кадмия и ртути

Контрольный химический анализ изделий, используемых клиентами, проводится по запросу.

04. УПАКОВКА ПРОДУКЦИИ

Вся щепа и гранулят упакованы в мешки из полиэтилена и алюминия по 10 кг. После герметичного закрытия мешки обеспечивают надежную защиту находящихся в них изделий от воздействия внешней среды. Мешки с изделиями укладывают по двое в картонные коробки. Щепу фасуют в сетчатые мешки. Такие мешки с продукцией по 10 кг укладывают в стандартные мешки из полиэтилена и алюминия. Гранулят серии Nektar Fresh упаковывают в мешки из полиэтилена и алюминия вместимостью 10 кг и укладывают в коробках на поддон вместимостью 300 кг.

Клепки серии Essentielle, Excellence, Extrême и Nektar Pure связаны по 25 шт. и уложены в картонные коробки по 100 шт. Клепки серии XL и Exclusive связывают и укладывают в картонные коробки по 40 шт.

Кубики упаковывают по 5 кг в сетчатые мешки. Эти мешки помещают в мешки из полиэтилена и алюминия. Мешки с изделиями укладывают по четыре штуки в картонные коробки.

Системы соединяют, а затем укладывают в герметичную полиэтиленовую упаковку.

Хранить дубовые продукты следует только в оригинальной упаковке в защищенном от влаги и воздуха месте. Запрещено хранить рядом с источниками химических летучих веществ, растворителями или другими продуктами с запахом.

ТАБЛИЦА ПЕРЕСЧЕТА

Количество, клепок/г/л	Тип клепок	Соответствие в г/л	Соответствие в м2/г/л
0,5	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	1	0,052
	12 mm (XL)	2	0,075
	17 mm (Exclusive)	2,5	0,062
1	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	2	0,105
	12 mm (XL)	4	0,150
	17 mm (Exclusive)	5	0,125
1,5	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	3	0,157
	12 mm (XL)	6	0,225
	17 mm (Exclusive)	7,5	0,187
2	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	4	0,210
	12 mm (XL)	8	0,300
	17 mm (Exclusive)	10	0,250
2,5	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	5	0,262
	12 mm (XL)	10	0,375
	17 mm (Exclusive)	12,5	0,312
3	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	6	0,315
	12 mm (XL)	12	0,450
	17 mm (Exclusive)	15	0,375
4	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	8	0,420
	12 mm (XL)	16	0,600
	17 mm (Exclusive)	20	0,500
5	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	10	0,525
	12 mm (XL)	20	0,750
	17 mm (Exclusive)	25	0,625

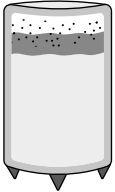
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ дубовых продуктов

ГРАНУЛЯТ

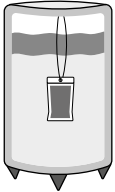
01.
В прессе



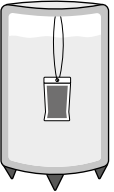
02.
На виноград после заливки в емкость



03.
В мешках в сусле

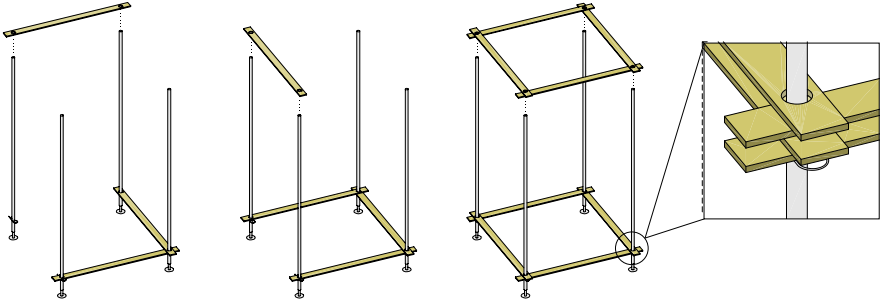


ЩЕПА И КУБИКИ
В подвешенном состоянии на половине высоты чана



КЛЕПКИ

01.
На стойках

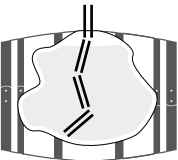


02.
В подвешенном состоянии на половине высоты чана



СИСТЕМЫ

Вставляются через шпунтовое отверстие



Примечания

