

# Nektar **DOLCE VANILLA**

Mezcla específica de chips,  
para obtener complejidad avainillada



## PROPIEDADES

- Receta específica de chips tostados desarrollada por el departamento de I+D de Pronektar, para la vinificación y el envejecimiento.
- Notas de madera avainilladas, lactonadas, cremosas, y que respetan el perfil de fruta.
- Aportación de redondez y volumen en boca.

**OBJETIVO :** perfil con notas de madera, avainillado, complejo, y que respeta la fruta.  
Aportación de volumen y redondez en boca.

## ESPECIFICACIONES

### TÉCNICAS



Mezcla de Roble Francés y Roble Americano



Mezcla de Tostados



Bolsa de 10 kg con bolsa de infusión, caja de 2 x 10 kg, palé de 24 cajas

## RECOMENDACIONES

### DE USO

#### PERIODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

##### - Vinos blancos :

Desde la fermentación alcohólica, para obtener un perfil de madera bien integrada y respetar el perfil de fruta.

##### - Vinos tintos :

Antes de la fermentación maloláctica, para obtener un perfil aromático más complejo y una perfecta integración de la estructura tánica, o al inicio del envejecimiento.

#### TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiológicas.

#### INSTALACIÓN

Se recomienda amarrar las bolsas a la parte central del depósito, mediante bridas, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios.

#### TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos un mes, controlando por cata.

#### DOSIS DE USO RECOMENDADAS



## CASOS PRÁCTICOS

### DE USO

Sobre vinos blancos delicados y elegantes, para obtener una aportación de complejidad con notas de madera, pero respetando el perfil de fruta: 1 g/l, al inicio de la fermentación alcohólica.

Sobre variedades de vinos tintos maduros y equilibrados, para obtener un perfil avainillado con notas de madera, complejo y que respete la fruta, con redondez y volumen en boca: 2,5 g/l, desde la fermentación maloláctica o durante el envejecimiento.



Para ayudarle en sus decisiones enológicas, póngase en contacto con su asesor técnico Pronektar

**Producto** Nektar Dolce Vanilla  
**Dosis** 2,2 g/l  
**Momento del contacto** Envejecimiento  
**Tiempo de contacto** 6 semanas  
**Variedad** Tempranillo  
**Vendimia** 2013  
**Area geográfica** España

#### LEYENDA :

--- Testigo  
 — Nektar Dolce Vanilla

