

Nektar **STICKS**

Para refrescar el perfil de madera
de sus barricas antiguas



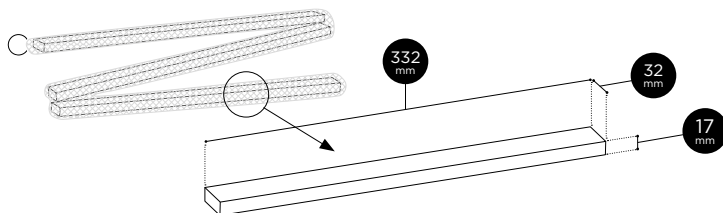
PROPIEDADES

- Herramienta para insertar en las barricas, para prolongar su utilización.
- Perfil aromático con notas de madera más intensas y placenteras, y enmascaramiento de los toques a madera vieja.
- Aporte de redondez y volumen en boca, y redondear los taninos secos aportados por las barricas usadas.

OBJETIVO : rejuvenecimiento del perfil organoléptico de la barrica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Roble Francés o Roble Americano
	+/- 350g
	0,1 m2
	Ligero largo, Medio, Medio Plus (roble francés), Específico (roble americano)
	Sets de sticks envasados individualmente, caja de 24 sets



3 sticks de dimensiones 332 x 32 x 17 mm envasados en bolsa de infusión

- 3 sticks combinados en una bolsa de infusión, con grapas de acero inoxidable para asegurar la flexibilidad y mantener la articulación del sistema, y evitar la superposición de las piezas de madera. La bolsa de infusión va a facilitar la inserción, y después la extracción de la barrica.

- A cada extremidad está incluido un anillo de acero inoxidable, que se puede abrir y cerrar, y que permite de conectar los Nektar Sticks, de manera a realizar su receta personalizada y ajustar la dosis de madera.

- Con cada set se entrega un gancho de acero inoxidable, que permite de colgar el set de Nektar Sticks al tapón de silicona.

RECOMENDACIONES DE USO

PERIODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

- Vinos blancos :

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

- Vinos tintos :

Desde el llenado de barricas, para una mejor integración del perfil aromático con notas de madera y de la estructura tánica.

TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

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

INSTALACIÓN

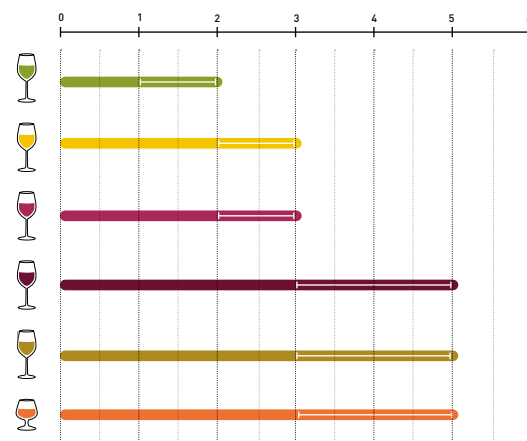
Introducir por el Introdurcir por el agujero de boca de la barrica, después de hacer sitio (volumen de un set de sticks : aproximadamente 0,6 litros).

TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos 8 meses, controlando por cata.

DOSIS DE USO RECOMENDADAS

Número de sets /barrica de 225 l



Ver leyenda página 35

CASOS PRÁCTICOS DE USO

Sobre un Chardonnay maduro y concentrado fermentado en barricas de cuarto uso: 3 sets de Nektar Sticks roble francés (1 set tostado ligero largo, 1 set tostado medio, 1 set tostado medio plus) desde el llenado de barricas al inicio de la fermentación alcohólica.

Sobre un Tempranillo rico y potente criado en barricas de cuarto uso: 3 sets de Nektar Sticks roble francés (1 set tostado ligero largo, 1 set tostado medio, 1 set tostado medio plus) y 1 set de Nektar Sticks roble americano desde el llenado de barricas.

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

Producto	Nektar Sticks
Momento del contacto	Envejecimiento
Tiempo de contacto	11 meses
Variedades	50% Merlot, 50% Cabernet Franc
Vendimia	2015
Area geográfica	Bordeaux Médoc
Volumen de barrica	225 litros
Edad de barrica	Cuarto uso

LÉGENDE :

- 2 Nektar Sticks de roble Francés tostado Medio y 1 Nektar Sticks de roble Francés tostado Medio Plus, dosis de 4,8 g/l
- 3 Nektar Sticks de roble Francés tostado Medio y 2 Nektar Sticks de roble Francés tostado Medio Plus, dosis de 8,0 g/l

