

GAMME COPEAUX



Les produits de la gamme Copeaux Pronektar® sont fabriqués avec du bois de chêne sélectionné, qui ne comprend ni aubier ni écorce. Le chêne issu des meilleures forêts françaises, ou en provenance de fournisseurs agréés pour le chêne américain, suit une phase de maturation naturelle avant d'être transformé. Il est ensuite broyé, tamisé puis toasté selon un procédé thermique exclusif et un savoir-faire développé par Pronektar®. Plusieurs intensités de chauffe sont disponibles.

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

- Produits : Copeaux et Granulats
- Essence : Quercus petraea et Quercus robur pour le Chêne Français et Quercus alba pour le chêne Américain
- Granulométrie : Copeaux : 7,5 x 3 x 1,5 mm < 80% des particules < 20 x 13 x 3 mm
Granulats : 2 mm < 80% des particules < 7 mm
- Intensité de chauffe : Nektar Fresh, Moyenne et Moyenne Plus et chauffes spéciales
- Humidité : Nektar Fresh : 5^{+/-1} % ; Moyenne et Moyenne Plus : 2^{+/-1} % Spéciale : 2^{+/-1} %
- Densité des produits : Copeaux : 0,28^{+/-0,02} ; granulats : 0,33^{+/-0,02}

	NOM COMMERCIAL	COPEAUX	GRANULATS
CHÊNE FRANÇAIS	NEKTAR FRESH		☒
	DUO FRESH		☒
	MEDIUM	☒	☒
	MEDIUM +	☒	☒
	PURE VAN	☒	
	DOLCE MOKA	☒	
CHÊNE AMERICAIN	MEDIUM	☒	☒
	MEDIUM +	☒	☒
CHÊNE FRANÇAIS & AMERICAIN	DOLCE VANILLA	☒	

UTILISATION EN OENOLOGIE

Les produits de la gamme copeaux s'utilisent lors des différentes phases d'élaboration d'un vin. Le choix du produit, le dosage, le moment d'incorporation et le temps de contact sont définis en fonction des objectifs œnologiques recherchés. Pour plus d'informations, contacter votre œnologue conseil Pronektar® ou notre service technique : info@pronektar.fr.

L'emploi du Bois pour l'œnologie en Europe est une pratique soumise à réglementation (Règlement 2019/934 consolidé). Merci de consulter notre « Déclaration de Conformité » pour plus d'information.

SECURITE SANITAIRE ET ALIMENTAIRE

Nous assurons la traçabilité des produits de la gamme copeaux de la forêt jusqu'à la chauffe. Le numéro de lot du produit permet de retracer l'ensemble des données concernant l'origine du bois, les données de maturation ainsi que les paramètres de production.

Pronektar® réalise un suivi analytique de contrôle vis-à-vis des potentiels contaminants suivants :

- **Haloanisoles et Halophénols** : TCA, TeCA, PCA, TBA, TCP, TeCP, PCP et lindane
- **Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques** : seize composés analysés dont le benzo-α-pyrène
- **Éléments Traces Métalliques** : Fer, Plomb, Arsenic, Cadmium et Mercure

Les analyses chimiques de contrôle correspondant à vos produits sont communiquées sur demande.

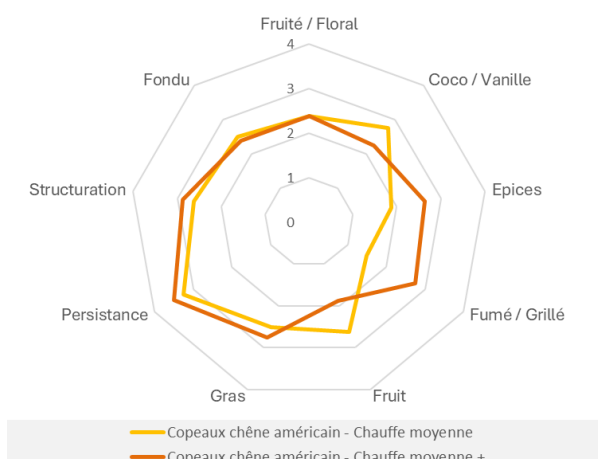
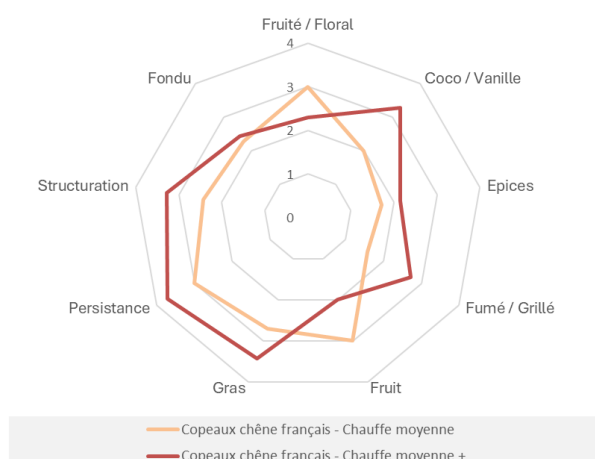
CONDITIONNEMENT DES PRODUITS

Les produits de la gamme copeaux sont conditionnés en sac polyéthylène-aluminium de 10kg. Une fois scellés, ces sacs garantissent une bonne isolation du produit vis-à-vis de l'atmosphère extérieure. Les sacs de produits sont rangés par deux. Les produits Copeaux et Granulats peuvent être livrés en sac à infusion. Ces sacs contiennent 10kg de produit et sont insérés dans le sac polyéthylène-aluminium standard. Les Granulats Nektar Frais ont un emballage polyéthylène-aluminium de contenance 10kg et sont conditionnés en box palette de 300 kg.

STOCKAGE

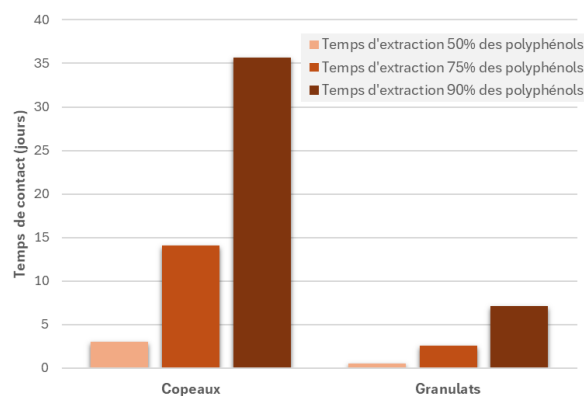
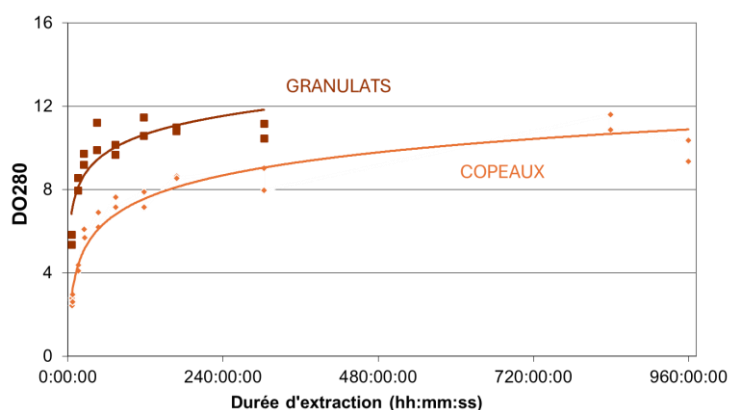
Conserver le produit dans son emballage d'origine, à température ambiante, à l'abri de l'air et de l'humidité. Ne pas stocker à proximité de produits chimiques volatils, de solvants ou tout autre produit odorant. Pronektar® préconise d'utiliser ses produits dans un délai de 3 ans après fabrication pour un maximum de fraîcheur et d'efficacité.

PROFILS SENSORIELS DES COPEAUX PRONEKTAR®



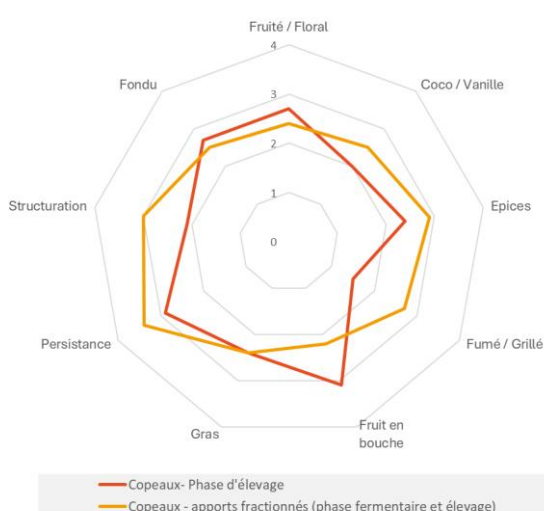
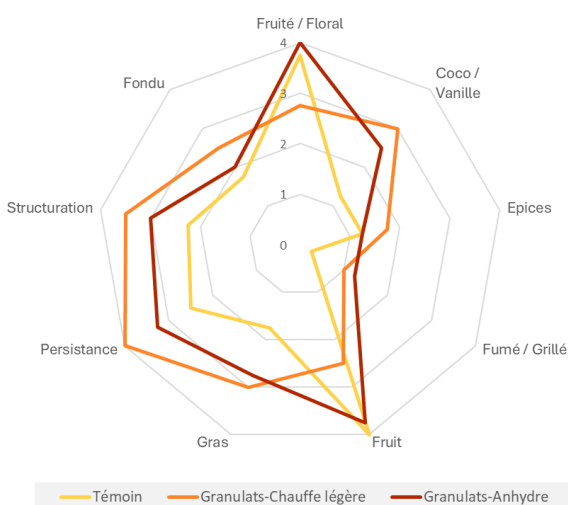
Résultats d'un plan d'essais réalisé sur un assemblage Merlot / Cabernet Sauvignon, utilisation de copeaux en phase d'élevage au dosage de 3g/L pendant une période de contact de 5 semaines. Jury de neuf dégustateurs expérimentés, dégustation à l'aveugle, témoin à disposition du jury.

VITESSE D'EXTRACTION – COPEAUX ET GRANULATS CHENE FRANÇAIS PRONEKTAR®



Résultats d'une étude R&D interne : copeaux chauffe Medium +, broyée puis tamisée pour obtenir la poudre et le granulat ; Dosage : 20 g/L ; extraction réalisée en solution modèle (12%v éthanol – eau, avec correction pH = 3,5 à l'acide tartrique) ; estimation des polyphénols par DO280

INTERET DES APPORTS PRECOES ET DES APPORTS FRACTIONNES



A gauche : Résultats d'analyse sensorielle – Plan d'expérimentation réalisé sur cépage Merlot, utilisation de Granulats Anhydre et chauffe Légère au dosage de 2 g/L pendant la phase fermentaire.

A droite : Résultats d'analyse sensorielle – cépage Merlot, assemblage de 65% de copeaux chêne français chauffe Moyenne et 35% de copeaux chêne américain chauffe Moyenne + en phase d'élevage au dosage de 2,5 g/L pendant une période de contact de 4 semaines. La modalité travaillée en apports fractionnés a reçu un supplément de 1g/L de granulats chêne français chauffe Moyenne pendant la phase fermentaire.