



Pronektar
LE FRUIT DU BOIS





A Pronektar portfóliójának termékei a Tonellerie Radoux kádárüzem tapasztalatainak előnyeit élvezik: a tölgyfa ismerete, a szelekció és érlelés. A felhasznált fa kizárólag hordóminőségű tölgyből származik ezért kéreg és szíjács mentes. Szabad levegőn természetesen szárad.

A termékeket kifejezetten a Pronektar által kifejlesztett konvekciós sütőben pörkölik. Így a pörkölés teljesen homogén és reprodukálható.

Az ultramodern gyártóegység a Brenne nemzeti park szívében található, ami további garanciát jelent a minőség tekintetében.

A kutatás-fejlesztés szoros együttműködésben zajlik különböző kutatóintézetekkel a világ minden tájáról. Ez lehetővé teszi számunkra, hogy széles körben tudjunk ajánlani chipset, dongát, kockát és hordó betéteket, amelyek kielégítik a borászok különböző igényeit technológiai és borászati tekintetben egyaránt a fogyasztók elvárásainak megfelelően.

A RADOUX KÁDÁRÜZEM
KIZÁRÓLAGOS TAPASZTALATAI
ALAPJÁN SZELEKTÁLT
ÉS ÉRLELT TÖLGYFA



AN ULTRA MODERN
PRODUCTION UNIT



KUTATÁS-FEJLESZTÉS
NEMZETKÖZI KUTATÓI HÁLÓ-
ZAT TÁMOGATÁSÁVAL



EGYEDI ELJÁRÁS, AMELY HOMOGEN
ÉS REPRODUKÁLHATÓ PÖRKÖLÉST
EREDMÉNYEZ



HORDÓ MINŐSÉGŰ TÖLGY,
KÉREG ÉS SZÍJÁCS MENTES



Chipsek és granulátumok

Nektar FRESH

Borászati segédanyag erjesztéshez/Pörköletlen granulátum koncentrált tannin tartalommal

Nektar DUO FRESH

Pörköletlen és pörkölt granulátumok speciális keveréke erjesztéshez/Komplexitás, édesség, érzékszervi korrekciók

Nektar DOLCE VANILLA

Különböző chipsek speciális keveréke a komplex, vaníliás hatáshoz

Nektar DOLCE MOKA

Különböző chipsek speciális keveréke az intenzív és pörkölt hatáshoz

TOASTED Granulátum és Chips

A Pronektar különböző minőségű, borkészítésre és érlelésre szánt teljes szortimentje

JELMAGYARÁZAT ADAGOLÁSI MENNYISÉGEKHEZ



Fajtajelleges és könnyű fehér és rozé borok



Tartalmas, koncentrált vörösborok



Gazdag és koncentrált fehérborok



Édes és erősített borok



Könnnyű, gyümölcsös vörösborok



Párlatok

Borászati segédanyag erjesztéshez/Pörköletlen granulátum koncentrált tannin tartalommal




TULAJDONSÁGOK


- 100% pörköletlen Francia tölgy granulátum erjesztéshez.
- Hordó minőségű tölgy, szabadban, természetesen szárított, Oakscan® szelekció. Magas ellágtannin tartalmú fából válogatva, csomagolás előtt szárítva. Magas koncentrátságú, egyedi termék a piacon.
- Fokozza a gyümölcs jelleget és enyhíti a vegetális karaktert a tölgy aromájának hozzáadása nélkül. Struktúrát, volumet és édességet kölcsönöz. A szín korai stabilizálása, védelme az oxidációval szemben.

HATÁSA: struktúrát és édességet kölcsönöz, stabilizálja a színt és védi a mustot az erjesztés során.

TECHNIKAI
INFORMÁCIÓK

 Francia tölgy

 Pörkölés nélkül szárított

 10 kg-os kiszerelés pamut zsák nélkül, raklapon 300 kg dobozokban kiszerelve

HASZNÁLATI
ÚTMUTATÓ

ADAGOLÁS OPTIMÁLIS IDŐSZAKA

- Fehér borok:

Közvetlenül a musttisztítás után a frissesség maximális védelme érdekében.

- Vörös borok:

A tartály töltésekor a cefrére adagolva a mihamarabbi antioxidáns hatás és a szín stabilizálása érdekében.

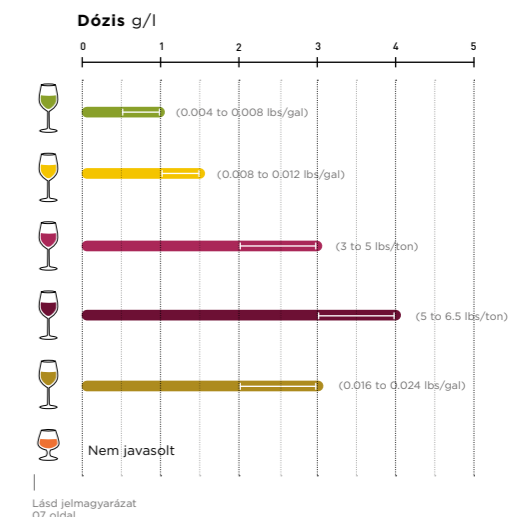
BEADAGOLÁS

Fehér és rozé boroknál pamutzsákban, vörös cefrénél a tartályban elosztatva.

JAVASOLT KONTAKTIDŐ

Legalább 2 hét az erjedés alatt.

AJÁNLOTT ADAGOLÁSI MENNYISÉGEK

GYAKORLATI
PÉLDÁK
FELHASZNÁLÁSRA

A Sauvignon Blanc fajtánál a kerekesség és a hosszabb lecsengés érdekében 0,5 g/l közvetlenül a musttisztítás után adagolva.

Ügyeljen a pontos adagolásra, hogy elkerülje a fajtaaromák elfedését.

Tartalmas, nagy Merlot-hoz, intenzitás és volumen növeléséhez, a korai szín stabilizálás érdekében: 3 g/l a tartály töltése közben, cefrére adagolva.

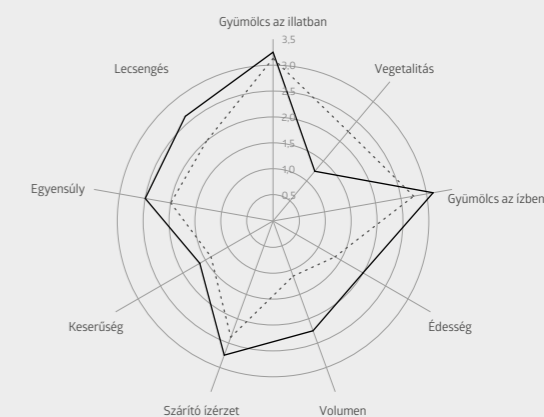


Szükség esetén kérjük, vegye fel a kapcsolatot technológusunkkal, ha a borkészítés során kérdése merülne fel.

Termék Nektar Fresh
Dózis 2,0 g/L
Tölgy kontakt Maceráció és erjesztés alatt
Kontaktidő 15 nap
Fajta Merlot
Évjárat 2013
Földrajzi régió Bordeaux, Franciaország

JELMAGYARÁZAT:

--- Kontroll
 — Nektar Fresh



Nektar DUO FRESH

Friss és pörkölt tölgyfa granulátum speciális keveréke erjesztéshez. Komplexitás, édesség, érzékszervi korrekció



TULAJDONSÁGOK

- 100% francia tölgyfa granulátum borkészítéshez, egy speciális recept, amelyet a Pronectar R&D csapata fejlesztett ki.
- Érett, komplexebb gyümölcsprofil, jobb hatással a vegetális, zöldes jelleg elfedésére.
- Nagyobb test és édesség. Az éretlen, nyers tanninok lágyítása.

HATÁSA: Használja ki a friss tölgy borászati előnyeit, amely érettebb és lágyabb profilt eredményez.

TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

- Francia tölgy
- Friss és pörkölt tölgyfa granulátum speciális keveréke
- 10 kg-os kiszerelés pamut zsák nélkül, 2x10 kg egy dobozban, 24 doboz egy raklapon

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ADAGOLÁS OPTIMÁLIS IDŐSZAKA

- **Fehér bor:**
Közvetlenül a musttisztítás után a frissesség maximális védelmének érdekében.
- **Vörös bor:**
A bogyózott cefre tartályba töltésekor, hogy a lehető leggyorsabb legyen az oxidáció elleni védelem és a színtabilizáció.

BEADAGOLÁS

Fehér és rozé mustoknál pamut zsákokban, vörös cefrénél a tartályban eloszlatva.

AJÁNLOTT KONTAKTIDŐ

Legalább 2 hét az erjedés alatt.

AJÁNLOTT ADAGOLÁSI MENNYISÉGEK



GYAKORLATI PÉLDÁK FELHASZNÁLÁSRA

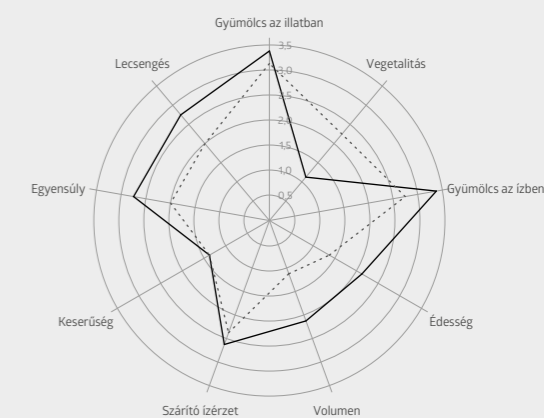
Éretlen Chardonnay-nál a vegetális jelleg elfedésére, valamint a teltség és az édesség eléréséhez: 1 g/l közvetlenül a must tisztítása után.

Egy intenzív, de éretlen Cabernet Sauvignon-nál a zöld paprika vegetális jellegének elfedésére, a bor volumenének és édességének növelésére, valamint a durva tanninok lágyítására: 3 g/l a tartály töltése közben a cefrére adagolva.

Szükség esetén kérjük, vegye fel a kapcsolatot technológusunkkal, ha a borkészítés során kérdése merülne fel.

Termék Nektar Duo Fresh
Dózis 2,0 g/L
Tölgy kontakt Maceráció és erjesztés alatt
Kontaktidő 15 nap
Fajta Merlot
Évjárat 2013
Borvidék Bordeaux, Franciaország

LEGEND:
 - - - Kontroll
 — Nektar Duo Fresh



TOASTED

Granulátumok és chipsek

A Pronektar minőségi chipsei és granulátumai borkészítéshez és érleléshez

TULAJDONSÁGOK

- Oakscan® tölgyfa szelekció, mérsékelt mennyiségű ellágtanninnal, a maximális aromatika és édesség kifejeződésével, a struktúra túlzó befolyásolása nélkül.
- Változatos és fajtajelleges aromák, a fa eredetétől, a pörkölés típusától függően, volumen és édesség érzet az ízben.
- 2 méret: granulátum erjesztéshez, chips az érleléshez.

HATÁSA : aromás és kellemes tölgy karakter hatékony kontakt periódusokkal, maximális édességet biztosítva, a struktúra túlzott befolyásolása nélkül.

TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

🌿 Francia és amerikai tölgy

📦 Közepes és Közepes+

📦 10 kg-os kiszerelés (pamut zsák csak a chips-hez), 2x10 kg egy dobozban, 24 doboz egy raklapon

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ADAGOLÁS OPTIMÁLIS IDŐSZAKA

-Fehér bor:

Az erjedés kezdetétől a jól integrált tölgyprofil eléréséhez és a gyümölcsös karakter megőrzéséhez.

-Vörös bor:

Granulátum a leszüretelt szőlő tartályba töltésekor. Chips az almasavbontás előtt, egy összetettebb aromás profil és a tannin szerkezet maximális integrációja érdekében, vagy az érlelés elején.

AJÁNLOTT ÉRLELÉSI HŐMÉRSÉKLET

Minimum 15°C, a mikrobiológiai feltételek szigorú ellenőrzésével.

FELHASZNÁLÁS

Ajánlott, hogy a pamutzsákokat a tartály töltöttségi szintjének felénél, élelmiszeripari kötőanyagok segítségével rögzítsék.

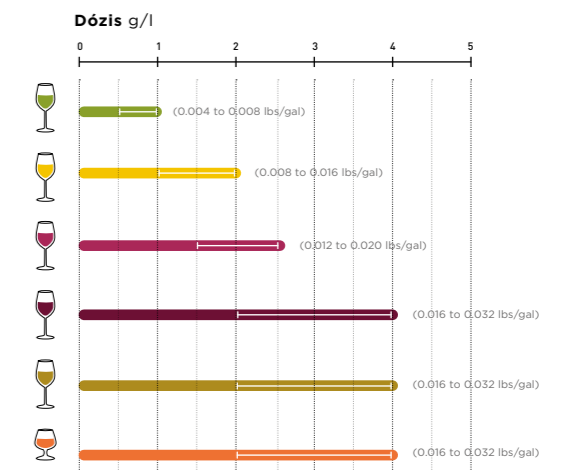
AJÁNLOTT KONTAKTIDŐ

Granulátumnál legalább 2 hét, chipsnél legalább 1 hónap, folyamatos kóstolással ellenőrizve.

Gyors forgású Sauvignon Blanc-nál aromatikusan, bőséges tölgyprofilra törekedve: chips 1,5 g/l, 2/3 közepes pörkölésű amerikai tölgy és 1/3 közepes+ pörkölésű francia tölgy az erjedés kezdetén.

Gyors forgású, könnyed és gyümölcsös vörösbornál, ahol cél az aromatika és az íz javítása a palackozás előtt: chips 2 g/l, 1/3 közepes pörkölésű francia tölgy, 1/3 közepes+ pörkölésű francia tölgy, 1/3 közepes pörkölésű amerikai tölgy, 2-3 hónappal a palackozás előtt.

AJÁNLOTT ADAGOLÁSI MENNYISÉGEK



Lásd jelmagyarázat 07 oldal

GYAKORLATI PÉLDÁK FELHASZNÁLÁSRA

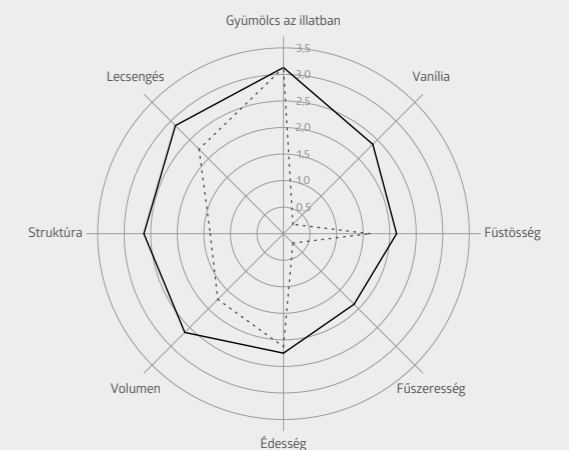


Szükség esetén kérjük, vegye fel a kapcsolatot technológusunkkal, ha a borkészítés során kérdése merülne fel.

Termék	Pronektar közepes pörkölés francia tölgyfa chips
Dózis	3,0 g/L
Tölgy kontakt	érlelés alatt
Kontaktidő	6 hónap
Fajta	Sangiovese
Évjárat	2014
Földrajzi régió	Olaszország

JELMAGYARÁZAT:

--- Kontroll
— Pronektar közepes pörkölésű francia tölgyfa chips



Speciális chips keverék a komplex, vaníliás karakterhez



TULAJDONSÁGOK

- Pörkölt tölgyfa chips borkészítéshez és érleléshez, egy speciális recept, amelyet a Pronektar R&D csapata fejlesztett ki.
- Tölgy, vanília, lakton és krémes jegyek a gyümölcsprofil befolyásolása nélkül.
- Édesség és teltségérzet az ízben.

HATÁSA: komplex vaníliás tölgy profil a gyümölcsösség megtartásával. Édesség és teltségérzet az ízben.

**TECHNIKAI
INFORMÁCIÓK**

- Francia és amerikai tölgy keveréke
- Különböző pörkölések keveréke
- 10 kg-os kiszerezés pamut zsákkal, 2x10 kg egy dobozban, 24 doboz egy raklapon

**HASZNÁLATI
ÚTMUTATÓ**

ADAGOLÁS OPTIMÁLIS IDŐSZAKA

- Fehér bor:**
Az erjedés kezdetétől a jól integrált tölgyprofil eléréséhez és a gyümölcsös karakter megőrzéséhez.
- Vörös bor:**
Az almasavbontás előtt, egy összetettebb aromás profil és a tannin szerkezet maximális integrációja érdekében, vagy az érlelés elején.

AJÁNLOTT ÉRLELESI HŐMÉRSÉKLET

Minimum 15°C, a mikrobiológiai feltételek szigorú ellenőrzésével.

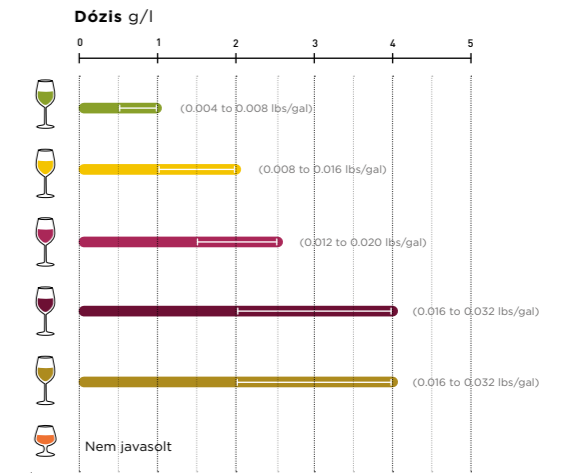
FELHASZNÁLÁS

Ajánlott, hogy a pamut zsákokat a tartály töltöttségi szintjének felénél, élelmiszeripari kötőszalagok segítségével rögzítsék.

AJÁNLOTT KONTAKTIDŐ

Legalább 1 hónap folyamatos kóstolással ellenőrizve

AJÁNLOTT ADAGOLÁSI MENNYISÉGEK



Lásd jelmagyarázat 07 oldal

**GYAKORLATI
PÉLDÁK
FELHASZNÁLÁSRA**

Finom, elegáns fehérbor, amelynél cél a tölgy komplexitásának és mennyiségének növelése az ízben, a gyümölcsprofil tiszteletben tartása mellett: 1 g/l az erjedés kezdetén.

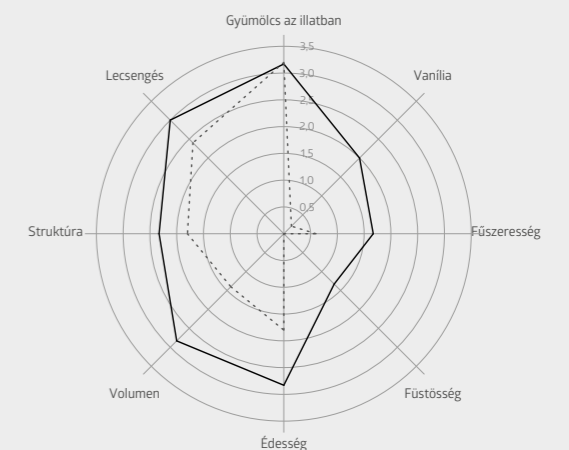
Érett, kiegyensúlyozott vörösboroknál, amelyek vaníliás, komplex tölgyprofilra törekednek, tekintettel a gyümölcsösségre, valamint az édességre és a testességre: 2,5 g/l az almasavbontás kezdetén vagy az érlelés során.

Szükség esetén kérjük, vegye fel a kapcsolatot technológusunkkal ha a borkészítés során kérdése merülne fel.

Termék	Nektar Dolce Vanilla
Dózis	2,2 g/L
Tölgy kontakt	Érlelés alatt
Kontaktidő	6 hét
Fajta	Tempranillo
Évjárat	2013
Földrajzi régió	Spanyolországt

JELMAGYARÁZAT:

- Kontroll
- Nektar Dolce Vanilla



Speciális chips keverék
az intenzív és pörkölt hatáshoz




TULAJDONSÁGOK


- Pörkölt tölgyfa chips borkészítéshez és érleléshez, egy speciális recept, amelyet a Pronektar R&D csapata fejlesztett ki.
- Étcsokoládés, pörkölt tölgyes jegyekkel.
- Erőteljes, testes ízérzet.

HATÁSA : pörkölt tölgy profil, erőteljes íz, intenzív tölgy karakterrel.

TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

 Francia tölgy

 Speciális pörkölés

 10 kg-os kiszerelés pamut zsákkal, 2x10 kg egy dobozban, 24 doboz egy raklapon

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ADAGOLÁS OPTIMÁLIS IDŐSZAKA

- Fehér bor:

Az erjedés kezdetétől a jól integrált tölgyprofil eléréséhez és a gyümölcsös karakter megőrzéséhez.

- Vörös bor:

Az almasavbontás előtt, egy összetettebb aromás profil és a tannin szerkezet maximális integrációja érdekében, vagy az érlelés elején.

AJÁNLOTT ÉRLELÉSI HŐMÉRSÉKLET

Minimum 15°C, a mikrobiológiai feltételek szigorú ellenőrzésével.

FELHASZNÁLÁS

Ajánlott, hogy a pamut zsákokat a tartály töltöttségi szintjének felénél, élelmiszeripari kötőszalagok segítségével rögzítsék.

AJÁNLOTT KONTAKTIDŐ

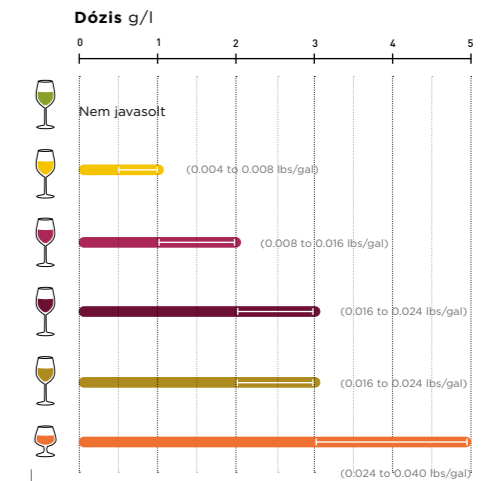
Legalább 1 hónap folyamatos kóstolással ellenőrizve

GYAKORLATI PÉLDÁK FELHASZNÁLÁSRA

Érett, koncentrált mediterrán fajtákhoz (például Tempranillo, Sangiovese) a fekete bogyós gyümölcsösség fokozása érdekében, erőteljes, csokoládés és enyhén pörkölt jegyek: 2 g/l a malolaktikus erjedés kezdetén vagy az érlelés során.

Párlatoknál, étcsokoládés, füstös jegyekhez: 5 g/l érlelés közben.

AJÁNLOTT ADAGOLÁSI MENNYISÉGEK



Lásd jelmagyarázat 07 oldal

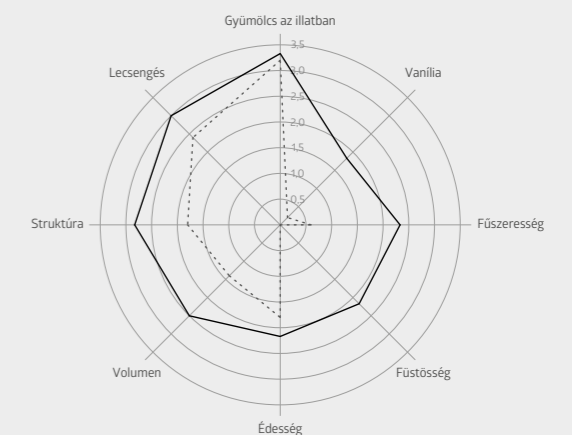


Szükség esetén kérjük, vegye fel a kapcsolatot technológusunkkal ha a borkészítés során kérdése merülne fel

Termék Nektar Dolce Moka
Dózis 2,2 g/L
Tölgy kontakt Érlelés alatt
Kontaktidő 6 hét
Fajta Tempranillo
Évjárat 2013
Földrajzi régió Spanyolország

JELMAGYARÁZAT:

--- Kontroll
 — Nektar Dolce Moka



DONGÁK

Nektar **ESSENTIELLE**

Minőségi érlelés, költséghatékonyság

7
mm

Nektar **EXCELLENCE**

Sűrű szövetszerkezet /
Elegáns érlelés és lágyság

7
mm

Nektar **PURE**

A gyümölcsösség optimális megőrzése

7
mm

Nektar **XL**

Nagy méretű donga /
Hosszan tartó érleléshez

12
mm

Nektar **EXCLUSIVE**

A szuper-prémium donga /
Csúcskategóriás borok érlelésére

17
mm

Nektar **EXTRÊME**

A tölgy profil teljes ellenőrzése
az Oakscan® szelekciónak köszönhetően

7
mm

JELMAGYARÁZAT ADAGOLÁSI MENNYISÉGEKHEZ



Fajtajelleges, könnyed
Fehér és rozé borok



Erőteljes és koncentrált vörösborok



Gazdag és koncentrált
fehérborok



Édes és erősített borok



Könnyed, gyümölcsös
vörösborok



Párlatok

Nektar ESSENTIELLE

Minőségi érlelés, költséghatékonyság



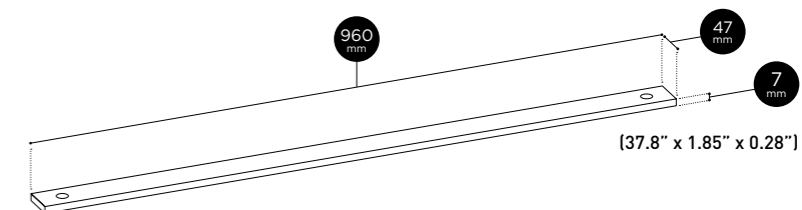
TULAJDONSÁGOK

- Francia vagy amerikai tölgy.
- Aroma intenzitás, komplexitás, a pörkölés és a tölgy fajta kiválasztásával.
- Szuktúra és gyümölcsösség az ízben.

HATÁSA : tartalmaz, modern tölgy profil.

TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

- Francia és amerikai tölgy
- +/- 200 g (0.44 lbs)
- 0.105m² (1.12 sq ft)
- Közepes és Közepes+
- Dobozonként 100 donga, 25 doboz egy raklapon



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ADAGOLÁS OPTIMÁLIS IDŐSZAKA

-Fehér bor:

Az erjedés kezdetétől a jól integrált tölgyprofil eléréséhez és a gyümölcsös karakter megőrzéséhez.

-Vörös bor:

Az almasavbontás előtt, egy összetettebb aromás profil és a tannin szerkezet maximális integrációja érdekében, vagy az érlelés elején.

AJÁNLOTT ÉRLELÉSI HŐMÉRSÉKLET

Minimum 15°C, a mikrobiológiai feltételek szigorú ellenőrzésével.

FELHASZNÁLÁS

Ajánlott, hogy a dongákat a tartály töltöttségi szintjének felénél, élelmiszeripari kötőszalagok segítségével rögzítsék.

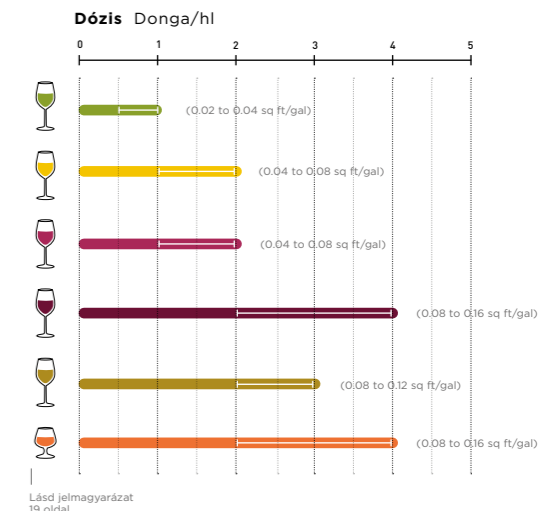
AJÁNLOTT KONTAKTIDŐ

Legalább 4 hónap folyamatos kóstolással ellenőrizve.

Gazdag fehér fajtáknál mint Chardonnay, aroma intenzitásra és összetettségre törekedve: 2 donga/hl 50% francia közepes, 50% francia közepes+ az erjedés kezdetén.

Komplex Cabernet Sauvignon-nál: 3 donga/hl 1/3 francia közepes, 1/3 francia közepes+, 1/3 amerikai közepes+ az almasavbontás kezdetén vagy az érlelés kezdetén.

AJÁNLOTT ADAGOLÁSI MENNYISÉGEK

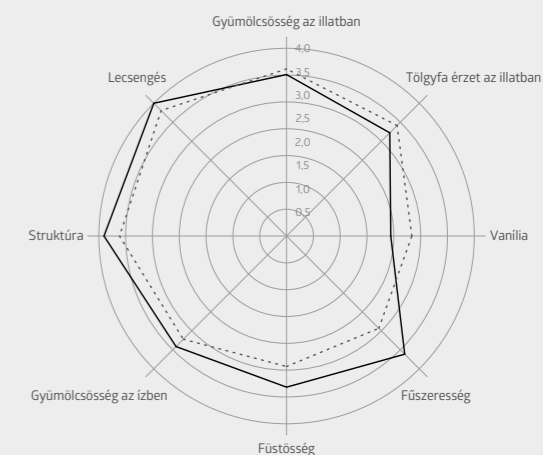


GYAKORLATI PÉLDÁK FELHASZNÁLÁSRA

Termék	Nektar Essentielle Francia közepes és közepes+ pörkölés
Dózis	2,8 donga/hl
Tölgy kontakt	Érlelés alatt
Kontaktidő	5,5 hónap
Fajta	Merlot-Cabernet Sauvignon házasítás
Évjárat	2010
Földrajzi régió	Languedoc, Franciaország

JELMAGYARÁZAT:

- Nektar Essentielle Francia közepes
- Nektar Essentielle Francia közepes +



Szükség esetén kérjük, vegye fel a kapcsolatot technológusunkkal, ha a borkészítés során kérdése merülne fel.

Nektar EXCELLENCE

Tömör szerkezetű tölgyfa szelekció
Érlelés eleganciával és lágysággal

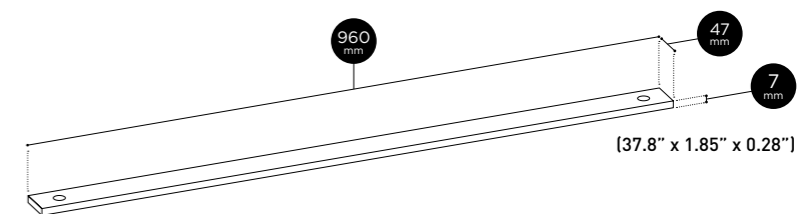
TULAJDONSÁGOK

- Tömör szerkezetű, válogatott francia tölgy - pászta méret <2,5 mm (0,01 ").
- Komplexitás és elegáns aromatika.
- Elegáns tannin és édesség az ízben.

HATÁSA : finom és elegáns tölgy profil.

TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

- Francia tölgy
- +/- 200 g (0.44 lbs)
- 0.105 m² (1.12 sq ft)
- Enyhe, Közepes és Közepes+
- Dobozonként 100 donga,
25 doboz egy raklapon



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ADAGOLÁS OPTIMÁLIS IDŐSZAKA

-Fehér bor:

Az erjedés kezdetétől a jól integrált tölgyprofil eléréséhez és a gyümölcsös karakter megőrzéséhez.

-Vörös bor:

Az almasavbontás előtt, egy összetettebb aromás profil és a tannin szerkezet maximális integrációja érdekében, vagy az érlelés elején.

AJÁNLOTT ÉRLELÉSI HŐMÉRSÉKLET

Minimum 15°C, a mikrobiológiai feltételek szigorú ellenőrzésével.

FELHASZNÁLÁS

Ajánlott, hogy a dongákat a tartály töltöttségi szintjének felénél, élelmiszeripari kötőszalagok segítségével rögzítsék.

AJÁNLOTT KONTAKTIDŐ

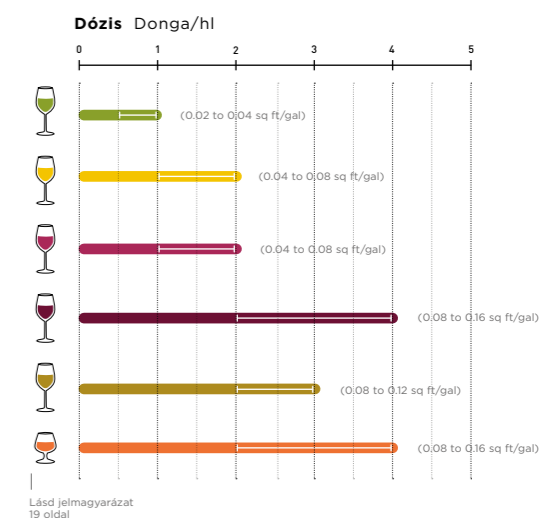
Legalább 4 hónap folyamatos kóstolással ellenőrizve.

Koncentrált fehér fajtáknál optimális érettséggel (Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Verdejo), amelynek célja egy olyan elegáns és komplex tölgyprofil elérése, amely hasonló a hagyományos érleléshez: 2 donga/hl, 1/3 enyhe pörkölés, 1/3 közepes pörkölés, 1/3 közepes+ pörkölés az erjedés kezdetén.

Vigyázzon a túladagolással, különösen az enyhe pörkölés esetében, hogy elkerülje a fajtaaromák elfedését.

Strukturált és koncentrált Merlot-hoz, intenzív tölgyprofilra törekedve, lágysággal és eleganciával: 3 donga/hl, 50% közepes pörkölés, 50% közepes+ pörkölés az almasavbontás vagy az érlelés kezdetén.

AJÁNLOTT ADAGOLÁSI MENNYISÉGEK

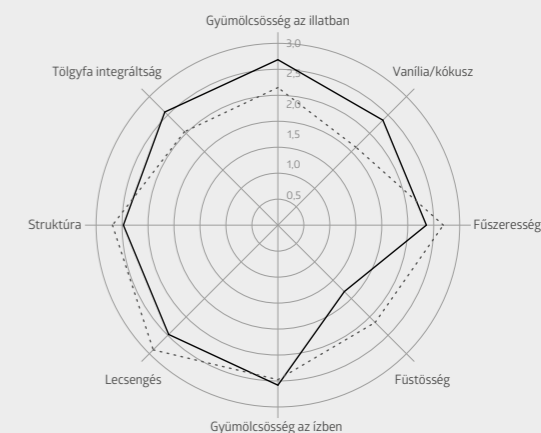


GYAKORLATI PÉLDÁK FELHASZNÁLÁSRA

Termék	Nektar Excellence Medium toast
Dózis	3,0 stv/hl
Tölgy kontakt	Érlelés alatt
Kontaktidő	4,5 hónap
Fajta	Merlot
Évjárat	2007
Földrajzi régió	Olaszország

JELMAGYARÁZAT :

- Nektar Essentielle közepes pörkölés
- Nektar Excellence közepes pörkölés



Szükség esetén kérjük, vegye fel a kapcsolatot technológusunkkal, ha a borkészítés során kérdése merülne fel

Nektar PURE

A gyümölcsösség optimális megőrzése



TULAJDONSÁGOK

- Francia tölgyfa dongák, egyedi és különleges pörköléssel.
- A gyümölcsösség tiszta kifejeződésének teljes tiszteletben tartása, a pörkölési aromák minimális hozzáadásával.
- Szuktúra, édesség, frissesség és tartósság felépítése az ízben.

HATÁSA : a tölgy hatásának előnyei az ízre, a pörkölési aromák befolyása nélkül.

TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

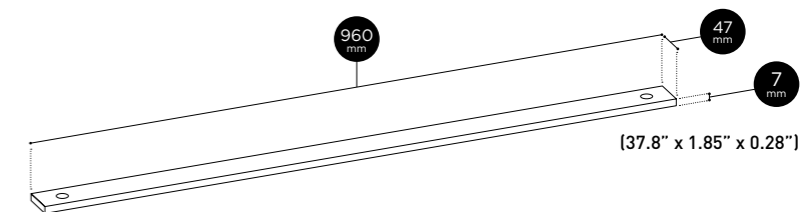
Francia tölgy

+/- 200 g (0.44 lbs)

0.105 m² (1.12 sq ft)

Speciális

Dobozonként 100 donga, 25 doboz egy raklapon



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ADAGOLÁS OPTIMÁLIS IDŐSZAKA

-Fehér bor:

Az erjedés kezdetétől a jól integrált tölgyprofil eléréséhez és a gyümölcsös karakter megőrzéséhez.

-Vörös bor:

Az almasavbontás előtt, egy összetettebb aromás profil és a tannin szerkezet maximális integrációja érdekében, vagy az érlelés elején.

AJÁNLOTT ÉRLELÉSI HŐMÉRSÉKLET

Minimum 15°C, a mikrobiológiai feltételek szigorú ellenőrzésével.

FELHASZNÁLÁS

Ajánlott, hogy a dongákat a tartály töltöttségi szintjének felénél, élelmiszeripari kötőszalagok segítségével rögzítsék

AJÁNLOTT KONTAKTIDŐ

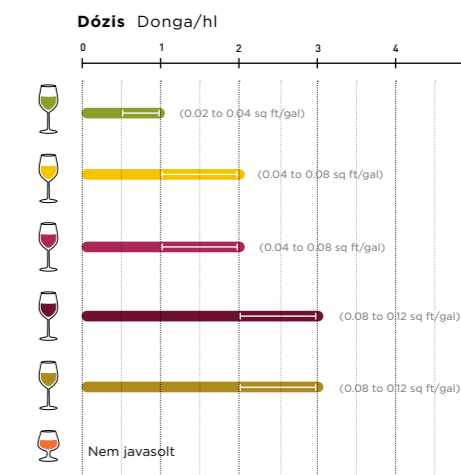
Legalább 4 hónap folyamatos kóstolással ellenőrizve

GYAKORLATI PÉLDÁK FELHASZNÁLÁSRA

Fehér boroknál, virágos stílusban (Sémillon, Grenache Blanc, Vermentino), a testesség, frissesség és lecsengés fokozása érdekében, tölgyaromák hozzáadása nélkül: 1 donga/hl az erjedés elején.

Túlérétt és/vagy kissé halvány Merlot-nál, a gyümölcsösség kiemelése, a frissesség és a harmónia visszaállítása érdekében a száraz tanninok elfedésével: 2 donga/hl a héjról való leválasztást követően.

AJÁNLOTT ADAGOLÁSI MENNYISÉGEK



Lásd jelmagyarázat 19 oldal

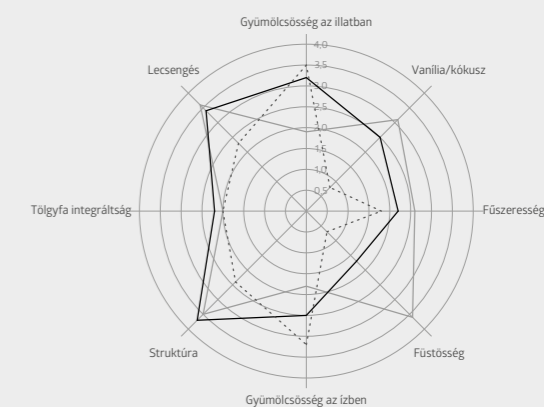


Szükség esetén kérjük, vegye fel a kapcsolatot technológusunkkal, ha a borkészítés során kérdése merülne fel

Termék	Nektar Pure
Dózis	3,0 donga/hl
Tölgy kontakt	Almasavbontás alatt
Kontaktidő	6 hónap
Fajta	Merlot-Cabernet Sauvignon házasítás
Évjárat	2009
Földrajzi régió	Bordeaux, Franciaország

JELMAGYARÁZAT :

- Kontroll
- Nektar Pure
- Nektar Essentielle Francia tölgy Középes+ pörkölés



Nagy méretű donga /
Hosszan tartó érleléshez

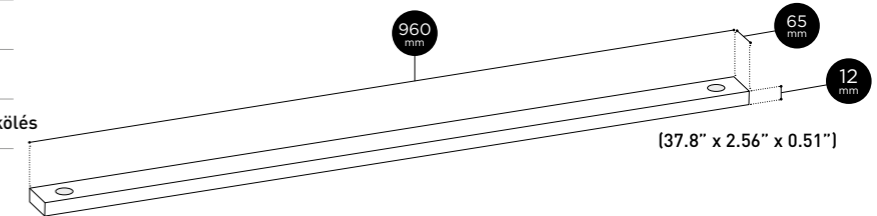
TULAJDONSÁGOK

- Széles, vastag francia tölgy dongák.
- Komplex aromatikus kifejeződés a gyümölcsösség tiszteletben tartása mellett.
- Intenzitás, volumen és édesség az ízben.

HATÁSA : a gyümölcsösséget kímélő tölgy profil eleganciával és komplexitással.

12
mmTECHNIKAI
INFORMÁCIÓK

- Francia Tölgy
- +/- 400 g (0.88 lbs)
- 0.150 m² (1.63 sq ft)
- Enyhe, közepes, közepes+ pörkölés
- 40 donga dobozonként,
25 doboz egy raklapon

HASZNÁLATI
ÚTMUTATÓ

ADAGOLÁS OPTIMÁLIS IDŐSZAKA

-Fehér bor :

Az erjedés kezdetétől a jól integrált tölgyprofil eléréséhez és a gyümölcsös karakter megőrzéséhez.

-Vörös bor :

Az almasavbontás előtt, egy összetettebb aromás profil és a tannin szerkezet maximális integrációja érdekében, vagy az érlelés elején.

AJÁNLOTT ÉRLELÉSI HŐMÉRSÉKLET

Minimum 15°C, a mikrobiológiai feltételek szigorú ellenőrzésével.

FELHASZNÁLÁS

Ajánlott, hogy a dongákat a tartály töltöttségi szintjének felénél, élelmiszeripari kötőszalagok segítségével rögzítsék.

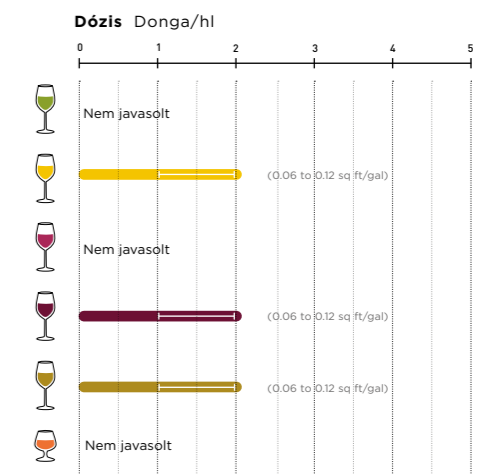
AJÁNLOTT KONTAKTIDŐ

Legalább 6 hónap folyamatos kóstolással ellenőrizve.

Gazdag fehér fajtáknál mint Chardonnay, erőteljes és nagy testű tölgy profilra törekedve: 2 donga/hl, 2/3 francia közepes, 1/3 francia közepes+ az erjedés kezdetén.

Érett, koncentrált fajtáknál mint Syrah, komplex tölgyprofilra törekedve a gyümölcsösség megtartásával és gazdag, erőteljes ízzel: 2 donga/hl 50% francia közepes, 50% francia közepes+, az almasavbontás kezdetén vagy az érlelés kezdetén.

AJÁNLOTT ADAGOLÁSI MENNYISÉGEK



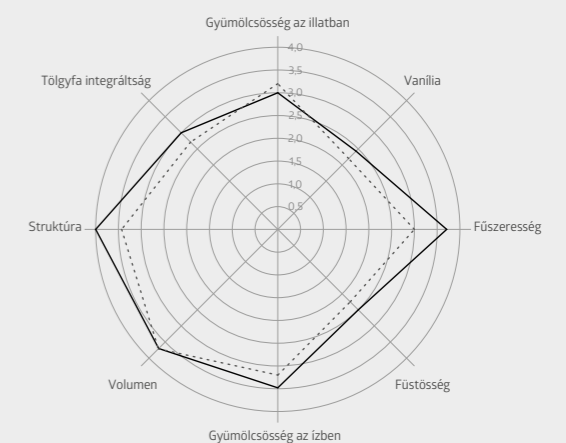
Lásd jelmagyarázat
19 oldal

GYAKORLATI
PÉLDÁK
FELHASZNÁLÁSRA

Termék	Nektar XL
Tölgy kontakt	Érlelés alatt
Kontaktidő	7 hónap
Fajta	Tanat-Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc házasság
Évjárat	2009
Földrajzi régió	Sud Ouest, Franciaország

JELMAGYARÁZAT :

- - - Essentielle Francia tölgy donga közepes + pörkölés, dózis : 2,0 donga/hL
- XL donga közepes + pörkölés, dózis 1,3 donga/hL



Szükség esetén kérjük, vegye fel a kapcsolatot technológusunkkal ha a borkészítés során kérdése merülne fel

Nektar EXCLUSIVE






A superprémium donga
A legkiválóbb borok érleléséhez

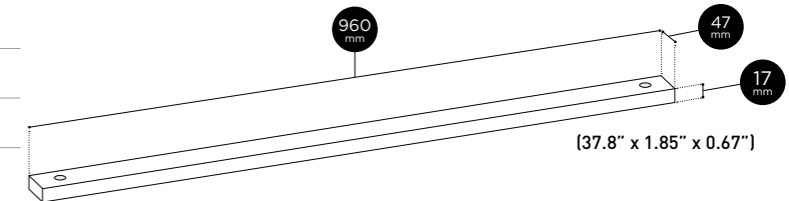
TULAJDONSÁGOK

- Nagyon vastag francia dongák, a tölgyfa komponensek fokozatos kioldásához.
- Elegáns és összetett aromatika kialakítása, tiszteletben tartva a gyümölcsösséget és a terroir karaktert.
- Teltség, édesség és lecsengés fokozatos és elegáns felépítése az ízben.

HATÁSA: kiváló minőségű tölgyprofilok kivételes borokhoz, amelyek nagyszerű terroirokról és szőlőültetvényekről származnak, és nagy gondossággal készültek.

TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

-  Francia tölgy
-  +/- 500 g (1.10 lbs)
-  0.125 m² (1.34 sq ft)
-  Elnyújtott enyhe,
Közepes, Közepes+ pörkölés
-  Dobozonként 100 donga,
25 doboz egy raklapon



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ADAGOLÁS OPTIMÁLIS IDŐSZAKA

- Fehér bor:

Az erjedés kezdetétől a jól integrált tölgyprofil eléréséhez és a gyümölcsös karakter megőrzéséhez.

- Vörös bor:

Az almasavbontás előtt, egy összetettebb aromás profil és a tannin szerkezet maximális integrációja érdekében, vagy az érlelés elején.

AJÁNLOTT ÉRLELÉSI HŐMÉRSÉKLET

Minimum 15°C.

FELHASZNÁLÁS

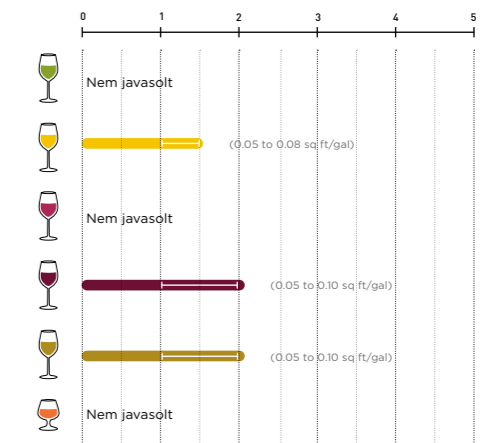
Ajánlott, hogy a dongákat a tartály töltöttségi szintjének felénél, élelmiszeripari kötőszalagok segítségével rögzítsék.

AJÁNLOTT KONTAKTIDŐ

Legalább 8 hónap folyamatos kóstolással ellenőrizve.

AJÁNLOTT ADAGOLÁSI MENNYISÉGEK

Dózis Donga/hl



Lásd jelmagyarázat
19 oldal

GYAKORLATI PÉLDÁK FELHASZNÁLÁSRA

Erőtéljes és koncentrált Merlot-Cabernet házasításnál, amelynek célja a terroir tiszteletben tartásával összetett és elegáns tölgyprofil létrehozása, hasonlóan a hagyományos érlelésnél kapott értékekkel: 2 donga/hl, 20% enyhe pörkölés, 50 % közepes pörkölés, 30% közepes+ pörkölés az almasavbontás kezdetén.

Késői szüretelésű édes borok esetében, amelyek összetettségére és eleganciájára törekszünk, hasonlóan a hagyományos érleléshez: 2 donga/hl, 1/3 közepes pörkölés, 2/3 közepes+ pörkölés az alkoholos erjedés kezdetén.

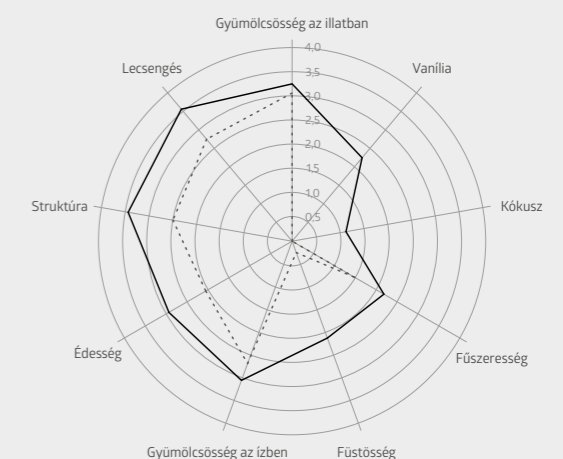


Szükség esetén kérjük, vegye fel a kapcsolatot technológusunkkal, ha a borkészítés során kérdése merülne fel

Termék Nektar Exclusive közepes pörkölés
Dózis 1,5 donga/hl
Tölgy kontakt Érlelés alatt
Kontaktidő 10 hónap
Fajta Cabernet Sauvignon
Évjárat 2014
Földrajzi régió Bordeaux, Franciaország

JELMAGYARÁZAT:

--- Kontroll
— Nektar Exclusive közepes pörkölés



A tölgyprofil teljes ellenőrzése az Oakscan® szelekciónak köszönhetően

TULAJDONSÁGOK

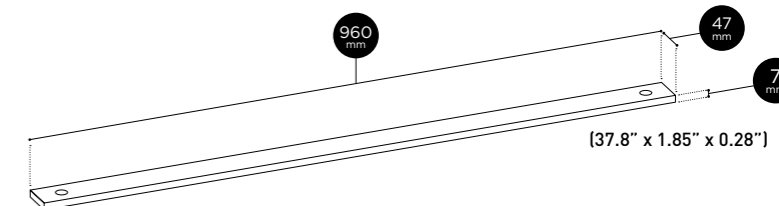
- Oakscan® eljárással válogatott francia tölgyfadongák.
- Három termék, mindegyik meghatározott tannin tartalommal: alacsony, közepes vagy magas.
- Speciális pörkölés minden egyes tannin koncentrációhoz.

HATÁSA: a tölgyprofilok teljes ellenőrzése és tökéletes reprodukálhatósága.

7 mm

TECHNIKAI
INFORMÁCIÓK

- Francia tölgy
- +/- 200 g (0.44 lbs)
- 0.105 m² (1.12 sq ft)
- Speciális
- Dobozonként 100 donga,
25 doboz egy raklapon

HASZNÁLATI
ÚTMUTATÓ

ADAGOLÁS OPTIMÁLIS IDŐSZAKA

-Fehér bor:

Az erjedés kezdetétől a jól integrált tölgyprofil eléréséhez és a gyümölcsös karakter megőrzéséhez.

-Vörös bor:

Az almasavbontás előtt, egy összetettebb aromás profil és a tannin szerkezet maximális integrációja érdekében, vagy az érlelés elején.

AJÁNLOTT ÉRLELÉSI HŐMÉRSÉKLET

Minimum 15°C, a mikrobiológiai feltételek szigorú ellenőrzésével.

FELHASZNÁLÁS

Ajánlott, hogy a dongákat a tartály töltöttségi szintjének felénél, élelmiszeripari kötőszalagok segítségével rögzítsék.

AJÁNLOTT KONTAKTIDŐ

Legalább 4 hónap folyamatos kóstolással ellenőrizve.



Szükség esetén kérjük, vegye fel a kapcsolatot technológusunkkal, ha a borkészítés során kérdése merülne fel

GYAKORLATI
PÉLDÁK
FELHASZNÁLÁSRA

Friss fajtaprofilú fehér szőlőfajtáknál, például Sauvignon Blanc, amely nagyon diszkrét tölgyprofilra törekszik, tiszteletben tartva a gyümölcsösséget, a komplexitást és a mineralitást: 1 donga/hl, 80% Extrême Délicat, 20% Extrême Intense az alkoholos erjedés kezdetén.

Érett és egzotikus fehér szőlőfajtákon, például Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Verdejo, lendületes és komplex tölgyprofilhoz, tartalmas és testes ízzel: 1,5 donga/hl, 2/3 Extrême Délicat, 1/3 Extrême Complexe az alkoholos erjedés kezdetén.

Friss gyümölcsprofilú, lágy és gyümölcsös Merlot-hoz további édességre és komplexitásra törekedve: 2 donga/hl, 2/3 Extrême Délicat, 1/3 Extrême Complexe az almasavbontás kezdetén vagy az érlelés kezdetén.

Erőteljes és koncentrált Cabernet Sauvignon-nál, tölgyprofilra törekedve, amely optimalizálja a fajta aromaprofilját, édességet és lendületet kölcsönöz az ízben: 3 donga/hl, 1/3 Extrême Délicat, 2/3 Extrême Intense az almasavbontás kezdetén vagy az érlelés kezdetén.

Párlatoknál, az összetettség és az aroma stabilizálás érdekében, csokoládé és pörkölt jegyekkel, erőteljes és kerek ízzel: 3 donga/hl, 50% Extrême Complexe, 50% Extrême Intense az érlelés alatt.

Nektar EXTRÊME Delicat

TULAJDONSÁGOK

- Oakscan® szelekció: alacsony tannintartalom.
- Diszkrét és finom aromatikusan kifejeződés. Vaníliás, virágos és édes fűszeres jegyek, a gyümölcsösség tiszteletben tartása mellett.
- Nem túlzó struktúra az ízben, édesség és kerekesség jellemzi.

HATÁSA: diszkrét tölgyprofil a gyümölcsösség tekintetében, édesség kialakítása túlzó testesség nélkül.

Nektar EXTRÊME Complexe

TULAJDONSÁGOK

- Oakscan® szelekció: közepes tannintartalom.
- Széles és összetett aroma paletta, pörkölt, fűszeres, vaníliás jegyek.
- Kiegyensúlyozott struktúra az ízben, teltség és hosszú lecsengés.

HATÁSA: kiegyensúlyozott, komplex tölgyprofil, még önmagában használva is.

Nektar EXTRÊME Intense

TULAJDONSÁGOK

- Oakscan® szelekció: magas tannintartalom.
- Pörkölt, étcsokoládés, enyhén füstös és minerális aromák kialakítása fehérboroknál.
- Nem túlzó struktúra az ízben a nagyobb hőkezelésnek köszönhetően. Testesség, édesség és hosszú lecsengés.

Hatása: tipikus, intenzív tölgyprofil és kiváló házasítási komponens.

JAVASOLT ADAGOLÁS



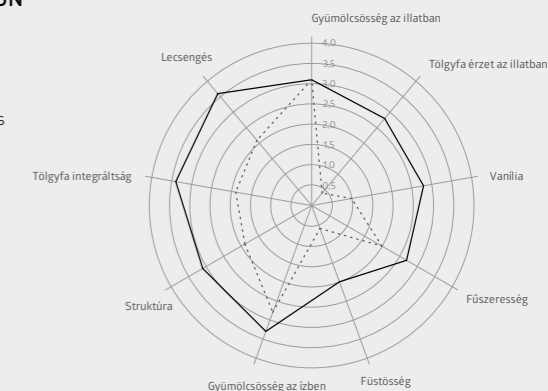
Lásd jelmagyarázat 19. oldal

MERLOT - CABERNET SAUVIGNON HÁZASÍTÁS, ADAGOLÁS: 3,2 DONGA/HL

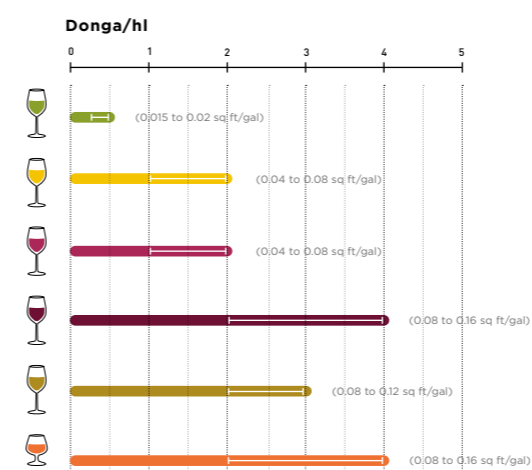
Megjegyzés:
Aroma profil javítása laktoson, vaníliás és fűszeres jegyekkel.
Az ízérzet javulása, a kerekítés, szerkezet és testesség növelésével.
A lecsengés javítása.

JELMAGYARÁZAT:

- - - Kontroll
— Nektar Extrême Delicat



JAVASOLT ADAGOLÁS

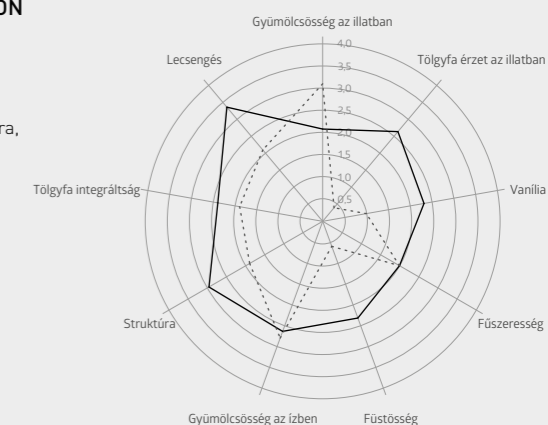


MERLOT - CABERNET SAUVIGNON HÁZASÍTÁS, ADAGOLÁS: 3,2 DONGA/HL

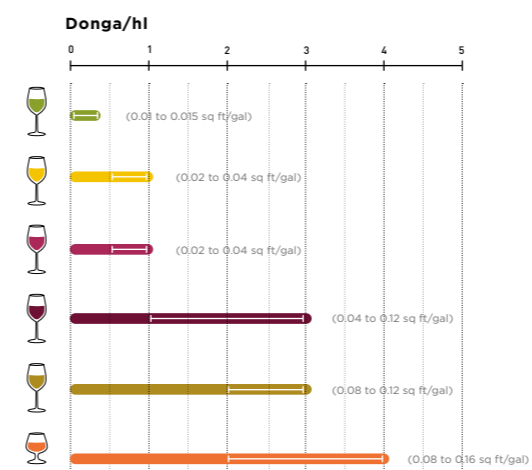
Megjegyzés:
Tiszta aromatikusan hatás a komplexitásra, a vaníliás, a fűszeres és a pörkölt jegyekre.
Jelentős ízérzet javulás, a struktúra növelésével, telt ízzel és hosszú lecsengéssel.

JELMAGYARÁZAT:

- - - Kontroll
— Nektar Extrême Complexe



JAVASOLT ADAGOLÁS

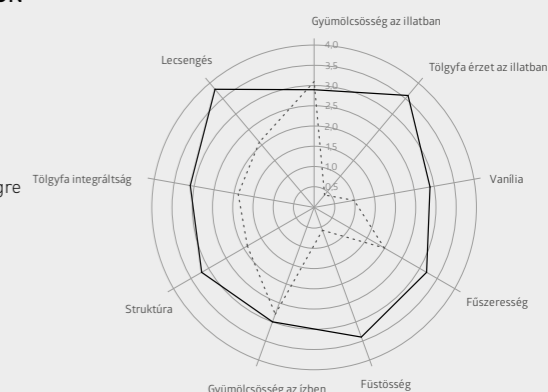


MERLOT - CABERNET SAUVIGNON HÁZASÍTÁS, ADAGOLÁS: 3,2 DONGA/HL

Megjegyzés:
Erőteljes hatás az aromatikára, főleg a füstös, pörkölt és fűszeres jegyekre vonatkozóan.
Jelentős hatás a struktúrára, testességre és kerekiségre.

JELMAGYARÁZAT:

- - - Kontroll
— Nektar Extrême Intense



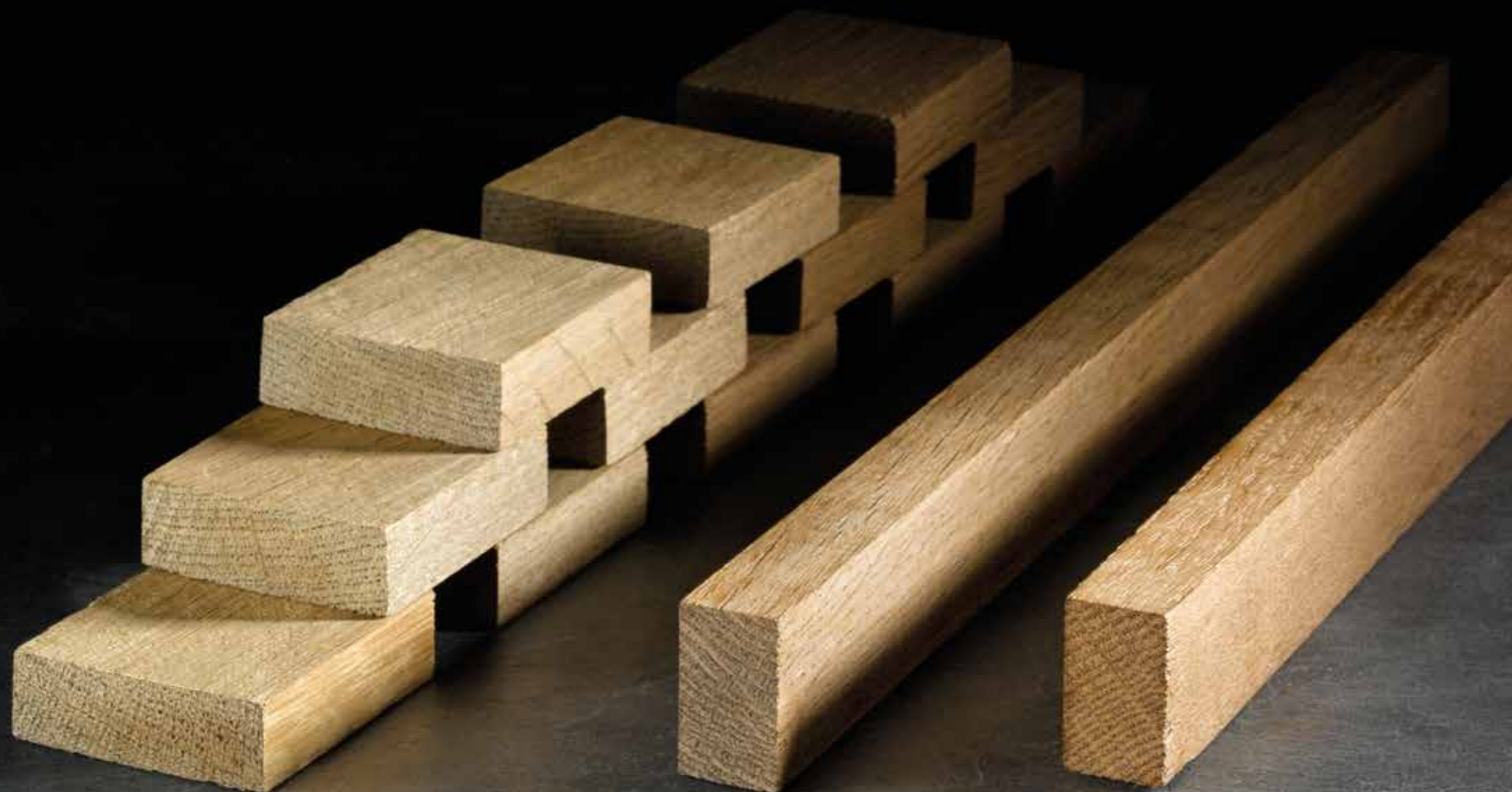
KOCKÁK & LÁNCOLATOK

Nektar **BLOCKS**

A dongák gyakorlati alternatívája,
gyors és minőségi hatással

Nektar **STICKS**

A régi hordók tölgyprofiljának frissítése



JELMAGYARÁZAT ADAGOLÁSI MENNYISÉGEKHEZ



Fajtajelles, könnyű
fehér és rozé borok



Gazdag és koncentrált
fehérborok



Könnű, gyümölcsös
vörösborok



Tartalmas, koncentrált vörösborok



Édes és erősített borok



Párlatok

Nektar BLOCKS

A dongák gyakorlati alternatívája,
gyors és minőségi hatással




TULAJDONSÁGOK


- Tölgyfa kockák zsákokban a gyors, praktikus és minőségi érlelés érdekében.
- Az aromák elegáns és komplex kialakítása, a gyümölcsösség tisztelőben tartásával.
- Intenzitás, volumen és édesség az ízben, hosszú lecsengéssel.

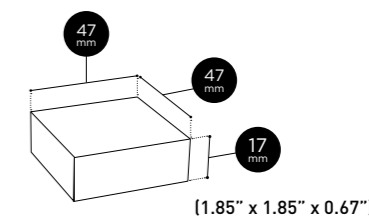
HATÁSA : elegáns, komplex tölgyprofil, biztosítva a praktikus, gyors felhasználást.

TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

 Francia tölgy

 Elnyújtott enyhe, Közepes,
Közepes+ pörkölés

 Dobozonként 100 donga,
25 doboz egy raklapon



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ADAGOLÁS OPTIMÁLIS IDŐSZAKA

-Fehér bor:

Az erjedés kezdetétől a jól integrált tölgyprofil eléréséhez és a gyümölcsös karakter megőrzéséhez

-Vörös bor:

Az alkoholos erjedés indításakor a gyümölcsprofil maximális tisztelőben tartása érdekében, vagy az almasavbontás előtt egy összetettebb aromás profilhoz. Mindkét esetben a tanninszerkezet maximális integrációját lehet elérni.

AJÁNLOTT ÉRLELÉSI HŐMÉRSÉKLET

Minimum 15°C, a mikrobiológiai feltételek szigorú ellenőrzésével.

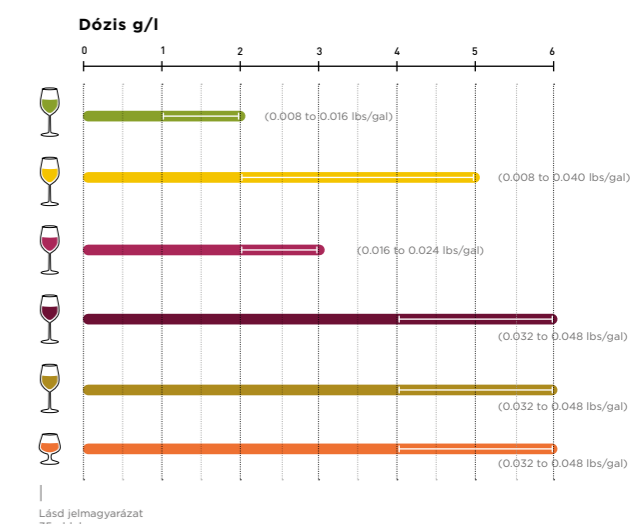
FELHASZNÁLÁS

Ajánlott, hogy a pamut zsákokat a tartály töltöttségi szintjének felénél, élelmiszeripari kötőszalagok segítségével rögzítsék.

AJÁNLOTT KONTAKTIDŐ

Legalább 3 hónap folyamatos kóstolással ellenőrizve.

AJÁNLOTT ADAGOLÁSI MENNYISÉGEK



GYAKORLATI PÉLDÁK FELHASZNÁLÁSRA

Fehér szőlőfajtákon, például Sauvignon Blanc vagy Verdejo, kiegyensúlyozott és optimális érettségű, komplex tölgyprofilra, frissességre, volumenre, hosszú lecsengésre és ásványosságra törekedve: 2 g/l, 30% enyhe pörkölés, 50% közepes pörkölés, 20% közepes+ pörkölés az alkoholos erjedés kezdetén.

Érett és koncentrált Merlot-Cabernet házasításnál, ahol a cél egy komplex és kiegyensúlyozott tölgy profil, testesség, intenzitás és hosszú lecsengés: 4 g/l, 20% enyhe pörkölés, 50% közepes pörkölés, 30% közepes+ pörkölés az almasavbontás indításakor vagy az érlelés kezdetén.

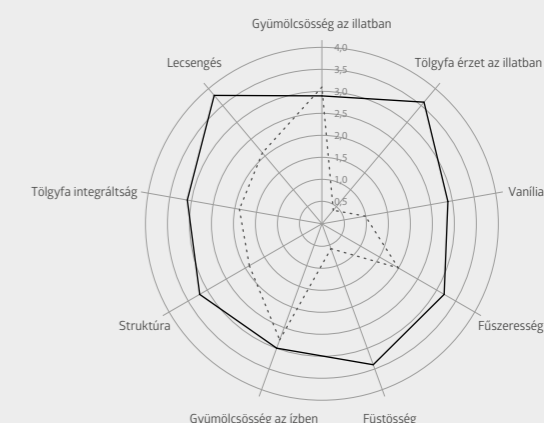


Szükség esetén kérjük,
vegye fel a kapcsolatot
technológusunkkal, ha a
borkészítés során kérdése
merülne fel

Termék	Nektar Blocks közepes+ pörkölés
Dózis	3,5 g/hl
Tölgy kontakt	Érlelés alatt
Kontaktidő	3,5 hónap
Fajta	Syrah - Grenache házasítás
Évjárat	2014
Földrajzi régió	Rhône völgye, Franciaország

JELMAGYARÁZAT:

- Kontroll
- Nektar Blocks közepes+ pörkölés



Nektar STICKS

A régi hordók tölgyprofiljának frissítése

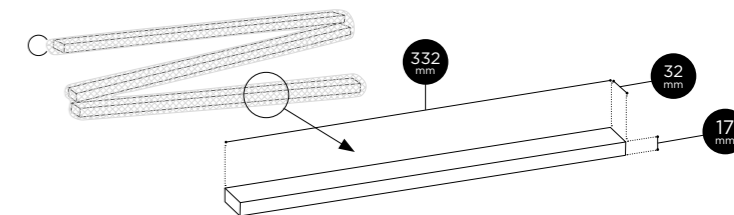
TULAJDONSÁGOK

- Egy eszköz, amelyet a hordókba helyezve, meghosszabíthatjuk azok használatának idejét.
- Intenzívebb és kellemesebb aromás tölgyprofil, amely elfedi a "rég hordós" jegyeket.
- Édesség és volumen az ízben, elfedve a régi hordók által generált száraz tanninokat.

HATÁSA: felfrissíti a régi hordókban érlelt borok aromáját és ízét.

TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

	Francia vagy Amerikai tölgy
	+/- 350 g (0.77 lbs)
	0.1 m2 (1.08 sq ft)
	Elnyújtott Enyhe, Közepes, Közepes+(Francia tölgy), Speciális(Amerikai tölgy)
	Láncolat külön-külön csomagolva, 10 láncolat/doboz



3 darabból álló láncolat 332 x 32 x 17 mm (13.07" x 1.26" x 0.67") pamutzsákba csomagolva.

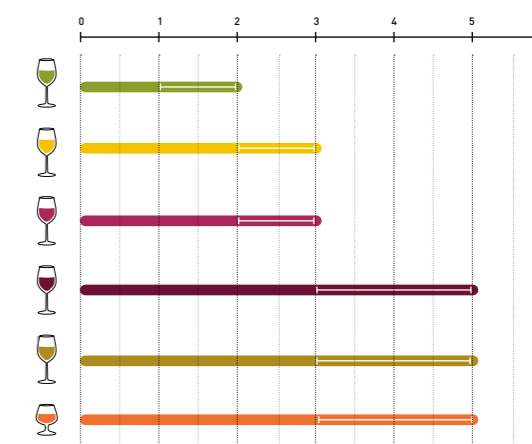
- 3 darabból álló láncolat, pamutzsákba csomagolva, rozsdamentes acél kapcsokkal elválasztva, így biztosítva a rugalmasságot és a kapcsolódást, illetve, hogy megakadályozzák az elemek átfedését. A zsák megkönnyíti a hordóba való behelyezést és a későbbi eltávolítást.

- Mindegyik végén egy rozsdamentes acél gyűrű található, ami könnyen nyitható és zárható. Ez lehetővé teszi a szükséges számú tölgyfa elemek összekapcsolását, így képezve személyre szabott láncolatot, igény szerinti tölgy kombinációk és adagolási mennyiségek által.

- Minden láncolathoz jár egy rozsdamentes acél kampó, ami a hordó szilikon dugójához rögzíthető.

AJÁNLOTT ADAGOLÁS

Láncolatok száma egy 225 literes hordóra vetítve.



Lásd jelmagyarázat 35 oldal

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ADAGOLÁS OPTIMÁLIS IDŐSZAKA

-Fehér borok:

A mustok erjesztés céljából hordóba való fejtésével egyidejűleg. Jól integrált tölgyprofil elérése és a gyümölcs profiljának tiszteltben tartása érdekében.

-Vörös borok:

A borok hordóba fejtésével egyidejűleg az aromás tölgy profil és a tannin szerkezet jobb integrálása érdekében

AJÁNLOTT ÉRLELÉSI HŐMÉRSÉKLET

Minimum 15°C, a mikrobiológiai feltételek szigorú ellenőrzésével.

Felhasználás

Helyezze a hordóba az akonanyíláson keresztül de előtte szabadítson fel helyet: Egy 3 elemből álló láncolat nagyjából 0,6 litert képvisel.

AJÁNLOTT KONTAKTIDŐ

Legalább 8 hónap folyamatos kóstolással ellenőrizve.

GYAKORLATI PÉLDÁK FELHASZNÁLÁSRA

Érett és testes Chardonnay-hoz, 3 éves hordóban erjesztve: 3 darab Francia tölgy láncolat (1 Elnyújtott Enyhe, 1 Közepes, 1 Közepes+) az alkoholos erjedés kezdetén.

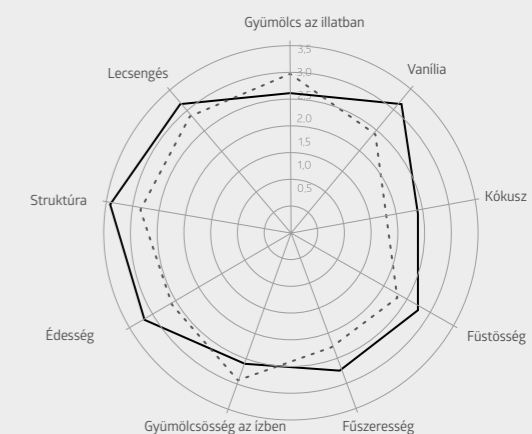
Érett és tartalmas Cabernet Sauvignon-hoz, 3 éves hordóban érlelve: 3 darab Francia tölgy láncolat (1 Közepes, 2 Közepes+) és 1 darab Amerikai tölgy láncolat az érlelés kezdetén.



Termék	Nektar Sticks
Tölgy kontakt	Érlelés
Kontaktidő	11 hónap
Fajták	50% Merlot, 50% Cabernet Franc
Évjárat	2015
Földrajzi régió	Bordeaux, Médoc
Hordó térfogata	225 liter
Hordó kora	4 éves

JELMAGYARÁZAT:

- Láncolat Közepes pörkölésű Francia tölgy és 1 Láncolat Közepes+ pörkölésű Francia tölgy, dózis: 4,8 g/l
- 3 Láncolat Közepes pörkölésű Francia tölgy és 2 Láncolat Közepes+ pörkölésű Francia tölgy, dózis: 8,0 g/l



PRONEKTAR TERMÉKEK TECHNIKAI INFORMÁCIÓI

01. FIZIKAI TULAJDONSÁGOK

Botanikai fajok:

Francia tölgy: Quercus petraea (Matt.) Liebl. és Quercus robur L.
Amerikai tölgy: Quercus alba L.

Az aprított termékek granulometriája:

Granulátumok: 2 mm < a szemcsék 80%-a < 7 mm
Chips: 7,5 x 3 x 1,5 mm < a szemcsék 80%-a < 20 x 13 x 3 mm

Donga - méretek:

Donga Essentielle, Excellence, Extreme, Nektar Pure: 960 +/- 10 x 47 +/- 2 x 7 +/- 1 mm
XL Donga: 960 +/- 10 x 65 +/- 2 x 12 +/- 1 mm
Exclusive donga: 960 +/- 10 x 47 +/- 2 x 17,0 +/- 1 mm

Nektar Blocks - méretek:

47 x 47 x 17 mm

Nektar Sticks - méretek:

24 db-os összeállítás - méretek: 234 x 21 x 7 mm

Nedvességtartalom:

3^{+/-}2 %

A termékek sűrűsége:

Granulátumok: 0,33^{+/-} 0,02
Chips: 0,28^{+/-} 0,02
Dongák: 0,58^{+/-} 0,10

A Pronektar termékeket a borkészítés különféle szakaszaiban használják. A termék kiválasztása, az adagolási mennyiség, a beadagolás és a borral való érintkezésének idejét a következők szerint határozzuk meg a borkészítési céljainak elérése érdekében.

További információkért kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Pronektar® szakértőjével vagy műszaki szolgálatunkkal. A tölgyfaforgács használatát Európában a következő rendeletek szabályozzák (CE 479/2008 és 606/2009 EK rendeletek).

Garantáljuk a termékek nyomon követhetőségét a chipseknél az erdőtől egészen a pörkölésig.

A termék gyártási száma segítséget nyújt a fa származására, érlelésére vonatkozóan. A borkészítési folyamatban részt vevők kötelessége a nyomonkövethetőség biztosítása, ezért mi javasoljuk, hogy jegyezze fel termékünk tételszámát az erre a célra szolgáló pincenyilvántartásba.

A Pronektar® rendszeresen ellenőrzi a lehetséges szennyeződések:

- Haloanizolok és halofenolok: TCA, TeCA, PCA, TBA, TCP, TeCP, PCP és lindán.
- Policiklusos aromás szénhidrogének: tizenhat analizált vegyület, benzo (a) pirént is beleértve.
- Nehézfémek: Vas, ólom, arzén, kadmium és higany.

Az Ön által használt termékek kémiai elemzése kérésre rendelkezésre áll.

04. CSOMAGOLÁS

A chipsek és granulátumok 10 kg-os polietilén-alumínium tasakokba vannak csomagolva. A lezárt zsákok garantálják, hogy a termék védett legyen a külső légkörtől. A zsákok kettésével vannak csomagolva dobozonként. A chipset előre pamutzsákba csomagoljuk. Ezek a zsákok 10 kg-ot tartalmaznak, és további szabvány polietilén-alumínium zsákba kerülnek. A Nektar Fresh granulátumot 10 kg-os polietilén-alumínium tasakba csomagoljuk és 300 kg-os dobozos raklapokon szállítjuk.

Az Essentielle, az Excellence, az Extrême és a Nektar Pure dongák 100 db-os egység dobozban érkeznek. XL és az Exclusive dongák 40 db-os egység dobozban érkeznek.

A kockák 5 kg-os tasakokba kerülnek. A zsákokat egy polietilén-alumínium tasakba helyezik. Dobozonként négy zsák található.

A dongák össze vannak szerelve, majd polietilén csomagolásban lezárva.

05. TÁROLÁS

Kérjük, tartsa a terméket az eredeti csomagolásában, huzattól és nedvességtől védett helyen. Ne tárolja illékony vegyi anyagok, oldószerek vagy bármilyen más szagos termékek közelében.

ÁTSZÁMÍTÁSI TÁBLÁZAT

Dongák száma/ht	Dongák típusa	Fa mennyisége g/l	Hozzáadott új fa	Hozzáadott új fa	%-ban kifejezve
0,5	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	1	0.008	0.021	8
	12 mm (XL)	2	0.017	0.031	17
	17 mm (Exclusive)	2,5	0.021	0.025	18
1	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	2	0.017	0.043	17
	12 mm (XL)	4	0.033	0.062	34
	17 mm (Exclusive)	5	0.042	0.051	36
1,5	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	3	0.025	0.064	26
	12 mm (XL)	6	0.050	0.093	52
	17 mm (Exclusive)	7,5	0.063	0.076	54
2	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	4	0.033	0.085	34
	12 mm (XL)	8	0.067	0.124	69
	17 mm (Exclusive)	10	0.083	0.102	73
2,5	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	5	0.042	0.106	42
	12 mm (XL)	10	0.083	0.154	86
	17 mm (Exclusive)	12,5	0.104	0.127	91
3	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	6	0.050	0.128	51
	12 mm (XL)	12	0.100	0.185	103
	17 mm (Exclusive)	15	0.125	0.152	109
4	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	8	0.067	0.170	68
	12 mm (XL)	16	0.134	0.247	137
	17 mm (Exclusive)	20	0.167	0.203	145
5	7 mm (Essentielle, Excellence, Pure, Extrême)	10	0.083	0.213	85
	12 mm (XL)	20	0.167	0.309	172
	17 mm (Exclusive)	25	0.209	0.254	181

A TERMÉKEK HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓ TANÁCSOK

GRANULÁTUMOK

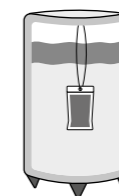
01. Bogyózóba



02. Cefrére, a tartály töltésekor

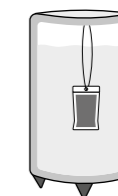


03. Pamut zsákban a mustba



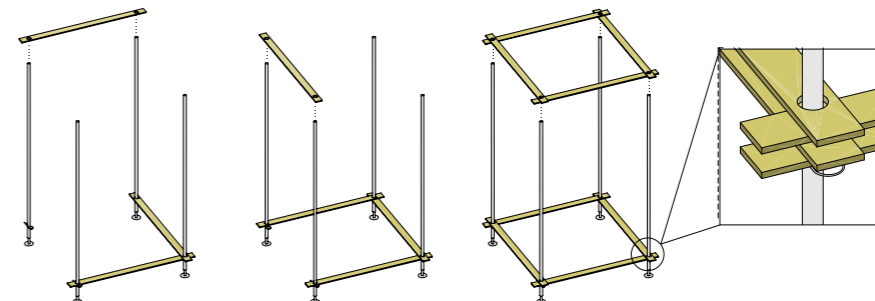
CHIPSEK ÉS KOCKÁK

Tartály feléig belógatva

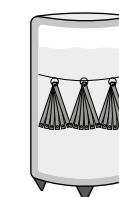


DONGÁK

01. Rudakon rögzítve



02. Legyezőszerűen a tartály felénél rögzítve



LÁNCOLATOK

Akonanyíláson keresztül adagolva



