

PRONEKTAR

Le fruit du bois

ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΧΡΗΣΗΣ PRONEKTAR ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ	ΔΟΣΗ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ	ΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΧΡΗΣΗ	ΚΛΙΜΑΚΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ
GRANULATES (Small Chips)	Ερυθροί Οίνοι Δεξαμενή αηκοοηικής ζύμωσης	1-1.5 g/ L	2-3 βδομάδες	Προετοιμασία του οίνου προς παλαίωση. Βελτίωση δομής, σώματος, λιπαρότητας, σταθεροποίηση χρώματος, εξάλειψη χορτωδών χαρακτηριστικών	Αυθόριτης - Χαμηλή	1 χρήση	Οίνοι κάθε τύπου
CHIPS	Κυρίως κατά την αηκοοηική ζύμωση, μηλογαλακτική και/ή παλαίωση	1.5-4 g/ L	4-6 βδομάδες	Βελτίωση δομής, σώματος, λιπαρότητας, πολυπλοκότητα, νότες ξύλου	Χαμηλή - Μέση - Μέση +	1 χρήση	Χαμηλής και μέσης ποιότητας οίνοι
STICKS	Παλαίωση	1 Stick/Βαρέλι 225 L	3-4 μήνες	Απόδοση ενός χρόνου επιπλέον σε ένα παλιό βαρέλι. Απαραίτητος ο καθαρισμός του βαρελιού πριν τη χρήση.	Χαμηλή - Μέση - Μέση +	1 Χρήση	Μέσης και υψηλής ποιότητας οίνοι
SEGMENTS	Αηκοοηική ζύμωση λευκών οίνων - Τέλος μηλογαλακτικής ζύμωσης ερυθρών - Παλαίωση	5 kg bag / 1500-2000 L	3-6 μήνες	Απόδοση πολυπλοκότητας - Επιρροή του ξύλου κατά την παλαίωση - Αργή εκκύλιση: περισσότερο εκληπτισμένη, αντίστοιχη του βαρελιού	Χαμηλή - Μέση - Μέση +	1 χρήση	Χαμηλής και μέσης ποιότητας οίνοι
STANDARD STAVES	Αηκοοηική ζύμωση λευκών οίνων - Τέλος μηλογαλακτικής ζύμωσης ερυθρών - Παλαίωση	20-40 Staves / 1000 L	3-6 μήνες	Απόδοση πολυπλοκότητας - Επιρροή του ξύλου κατά την παλαίωση - Αργή εκκύλιση: περισσότερο εκληπτισμένη, αντίστοιχη του βαρελιού	Χαμηλή - Μέση - Μέση +	Δυνατότητα χρήσης για 2 οίνους	Οίνοι υψηλής ποιότητας
STAVES "Tight Grain"	Αηκοοηική ζύμωση λευκών οίνων - Τέλος μηλογαλακτικής ζύμωσης ερυθρών - Παλαίωση	20-40 Staves/ 1000 L	3-6 μήνες	Ομοίως με "Standard Staves" - Ο όρος "Tight Grain" εννοεί ότι το ξύλο περιέχει περισσότερα αρώματα και λιγότερες ταννίνες. Δίνει ένα πιο εκληπτισμένο οίνο, περισσότερο αρωματικό	Χαμηλή - Μέση - Μέση +	Δυνατότητα χρήσης για 2 οίνους	Οίνοι υψηλής ποιότητας
LARGE STAVES	Αηκοοηική ζύμωση λευκών οίνων - Τέλος μηλογαλακτικής ζύμωσης ερυθρών - Παλαίωση	10-30 Staves / 1000 L	3-6 μήνες	Ομοίως με "Standard Staves" αλλά με αργή εκκύλιση των συστατικών και κατά συνέπεια οίνος πιο εκληπτισμένος. Σέβεται τα αρώματα φρούτων και τη δομή του οίνου	Χαμηλή - Μέση - Μέση +	Δυνατότητα χρήσης για 3 οίνους	Οίνοι υψηλής ποιότητας