



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения в виноделии

НЕКТАР клепка
НЕКТАР сегменты
НЕКТАР планки

производство Франция

Проспект



Украина, Одесса
+38 (048) 71 71 271
+38 (048) 71 71 272
e-mail: info_enogrup@te.net.ua

Россия, Крымск
+7 (86131) 22 29 1
+7 (86131) 59 66 4
e-mail: vintage.eno@mail.ru

Молдова, Кишинев
+373 (22) 43 48 42
+373 (22) 43 44 92
e-mail: enology@mdl.net

Клепка НЕКТАР, среднеплотное волокно

Вина, для которых применимы клепок:

- Красные и белые вина со средним временем потребления (до 12 месяцев).
- Вина, которые нуждаются в качественном дубовом профиле.
- Для красных вин использование клепок можно начать на стадии яблочно-молочного брожения или строго на стадии выдержки.
- Для белых вин можно применять клепок использовать как на стадии брожения, так и на стадии выдержки (рекомендовано) в присутствии дрожжевых осадков.



Винодельческие задачи

- Создание ароматов практически не отличающихся от тех, которые получены при созревании в бочках, по сравнению, например, с полученными при использовании чипсов.
- Улучшение качества вина, хорошая комплексность, эффективное дополнение к фруктовым нотам, которые должны остаться преобладающими, в букете появляется привкус дуба.
- Танины из древесины медленно растворяются в вине.
- Эффективно использование клепок как дополнение к микро-оксигенированию (при условии тщательного контроля).

Действие на сенсорные качества вина:

- Улучшение сенсорного профиля и комплексности вин.
- Это улучшение может быть оптимизировано благодаря смешиванию дубовых продуктов двух происхождений (французский дуб + американский дуб) и обжарки (легкая – средняя – средняя+).
- Хорошая интеграция ароматов и гармоничная завершенность.
- Американский дуб помогает усилить ароматику (свежая древесина) без добавления танинов.

Эти эффекты получены благодаря:

- Экстрагируемость компонентов древесины (фенольные альдегиды, фурановые альдегиды, летучие фенолы, октолактоны), которые очень постепенно экстрагируются в вино.
- Прогрессирующая интеграция этих компонентов в вино происходит на протяжении 3-5 месяцев.
- Эффект разницы в толщине древесины, который помогает управлять обменом между вином и древесиной для более или менее сильной и постепенной экстракции.

Преимущества клепок НЕКТАР

- Эффективная интеграция фенолов и ароматов брусков в вино происходит в результате строгого отбора древесины и волокон, высушивания более 24 месяцев и постепенного процесса обжаривания.
- Широкий диапазон происхождений (французский дуб – американский дуб – восточно-европейский дуб) и обжариваний (легкое-среднее-среднее+)
- Закрытое автоматизированное управление помогают получить высокий уровень качества.

Рекомендации по использованию

- Белые вина: 2-3 клепок на 100 литров.
- Красные вина - 3-4 клепок на 100 литров.
- Возможно двухкратное применение клепок для обработки вина.
- Коньяк: 3 клепок на 100 литров на период 2-4 месяца (рекомендованная степень обжарки - "средняя").

Клепка НЕКТАР, высокоплотное волокно**Вина, для которых применимы клепка из высокоплотной древесины дуба:**

- Красные и белые вина со средним длительным циклом созревания (до 18 месяцев), вина класса «Ризерва» или «Селект».
- Клепка с высокоплотным волокном может быть использована как при брожении или выдержке белых вин, так во время молочно-яблочного брожения или выдержки красных вин.

**Энологические задачи**

- Медленное и постепенное ароматическое структурирование и вкус, подобный полученному при длительном созревании в новой бочке.
- Чрезвычайно гармоничная и тонкая ароматическая интеграция.

Действие на сенсорные качества вина:

- Улучшение сенсорного профиля и комплексности вин.
- С гармоничным и тонким результатом без риска разрушения фруктового аромата и характера сорта винограда.
- Это улучшение может быть оптимизировано благодаря смешиванию обжарок (легкая – средняя – средняя +)
- Сенсорные профили могут варьировать от намека ванили до более обжаренного, специй кофе и вкуса миндаля.

Эти эффекты получены благодаря:

- Очень медленное экстрагирование и качество вносимых ароматов (интенсивность и комплексность) благодаря выбору плотной текстуры.
- Контроль сырьевого материала, который очень тщательно отбирается.
- Меньшее количество эллагитанинов, благодаря ботанической селекции и плотности текстуры отобранного дуба.

Преимущества клепки плотной текстуры

- Элегантный результат в белых и красных винах получен благодаря тщательному отбору дуба (качество клепки), текстуры (менее 2,5 мм) и высушиванию на открытом воздухе в течение длительного периода.
- Клепки плотной текстуры – это лидер продаж на вершине ценового диапазона дубовых клепок.

Рекомендации по использованию

Нормы дозировки такие же как и для стандартной клепки, но для более длительного периода от 4 до 6 месяцев, в соответствии с видом вина.

- Белые вина: 2-3 клепки на 100 литров.
- Красные вина - 3-4 клепки на 100 литров.
- Возможно двухкратное применение клепки для обработки вина.
- Коньяк: 3 клепки на 100 литров на период 2-4 месяца (рекомендованная степень обжарки - "средняя").

Сегменты НЕКТАР

Вина, для которых применимы сегменты:

- Красные и белые вина со средним временем выдержки (до 12 месяцев).
- В белых винах сегменты используются, начиная с брожения, а также во время выдержки.
- В красных винах они используются преимущественно во время выдержки и в конце спиртового брожения.



Использование:

С точки зрения результата, сегменты очень близки к клепкам из которых они и произведены. Сегменты упакованы в 5-киллограмовые пакеты экстрагирования и могут быть использованы непосредственно в емкостях. Нет необходимости оборудовать емкости специальной системой установки клепок. Следовательно, сегменты они просты в использовании.

Энологические задачи:

- Создание ароматов и букетов, очень похожих на полученные при созревании с клепками.
- Экстракция немного быстрее, чем при использовании клепок, благодаря большей поверхности контакта между вином и древесиной (+12%).
- Хорошая комплексность ароматов.

Действие на сенсорные качества вина:

- Внесение ароматов помогает усилить комплексность с сохранением результатов.
- Это улучшение может быть оптимизировано благодаря смешиванию дубовых продуктов двух происхождений (французский дуб—американский дуб) и обжарки (легкая – средняя – средняя+).
- Хорошая интеграция ароматов и гармоничная завершенность послевкуся.

Преимущества сегментов:

Хорошая интеграция фенолов и ароматов сегментов в вино происходит в результате строгого отбора древесины и волокон, высушивания более 25 месяцев и выбора размера (47*47*7 мм) который идеально адаптирован для оптимальной реакции.

Рекомендации по применению

- Белые и красные вина : 1 сетчатый мешок с сегментами весом 5 кг - на 1500-2000 литров.
- Коньяк: 1 сетчатый мешок на 2000 литров на 2-4 месяца. (рекомендованная степень обжарки - "средняя).

Планки НЕКТАР

Вина, для которых применимы планки:

- Красные и белые вина со средним временем выдержки (12 месяцев и более) среднего и высшего диапазона качества
- Вина созревающие в винных бочках, которые из-за неоднократного использования уже не оказывают существенного влияния на аромат и структуру вин.



Энологические задачи:

- Улучшение структуры и аромата вина.
- Качественный вклад, хорошая комплексность
- Эффективное дополнение к фруктовым ароматам, которые должны остаться преобладающими, букете появляется привкус выдержки в дубе.

Действие на сенсорные качества вина:

- Улучшение сенсорного профиля и комплексности вин.
- Хорошая интеграция ароматов и гармоничный букет.
- Эффект близок к полученному при созревании в новой бочке.

Эти эффекты получены благодаря:

- Экстрагируемость компонентов древесины (фенольные альдегиды, фурановые альдегиды, летучие фенолы, октолактоны), которые экстрагируются в вино более постепенно, чем при использовании чипсов.
- Интеграция в вино за период 3 месяца или больше или постепенным и фрагментарным способом.

Преимущества планок

Эффективная интеграция фенолов и ароматов планок НЕКТАР в вино происходит в результате строгого отбора древесины и волокон, высушивания более 24 месяцев и постепенного процесса обжаривания.

Рекомендации по применению

Белые и красные вина : 1 набор планок (24 штуки) рассчитан на обработку одной дубовой бочки/баррика 225 литров