



Дубовые Производные и их использование



Бренд компании *Tonnellerie Radoux*





- **2000 : Запуск Бизнес Направления**
- **На 100 % принадлежит группе RADOUX**
- **Дубовые производные являются идеальным дополнением к дубовым бочкам премиум класса компании RADOUX**
- **Использовать производные можно как во время выдержки так и во время и до ферментации**



Дубовые Производные Компании Pronectar изготавливаются исключительно из дуба высшего качества, того же самого из которого делают и бочки компании Radoux

Древесина перерабатывается на высокотехнологичной лесопилке



Затем готовые клёпки выдерживаются на открытом воздухе в Национальном « de la Brenne » в центре Франции в течении мин. 2 лет





2 разных типа дуба для 2 разных органолептических профилей :

Французский Дуб

Шикарные танины, текстурность и ароматическая многогранность

American oak

Меньше танинов, но более интенсивная ароматика

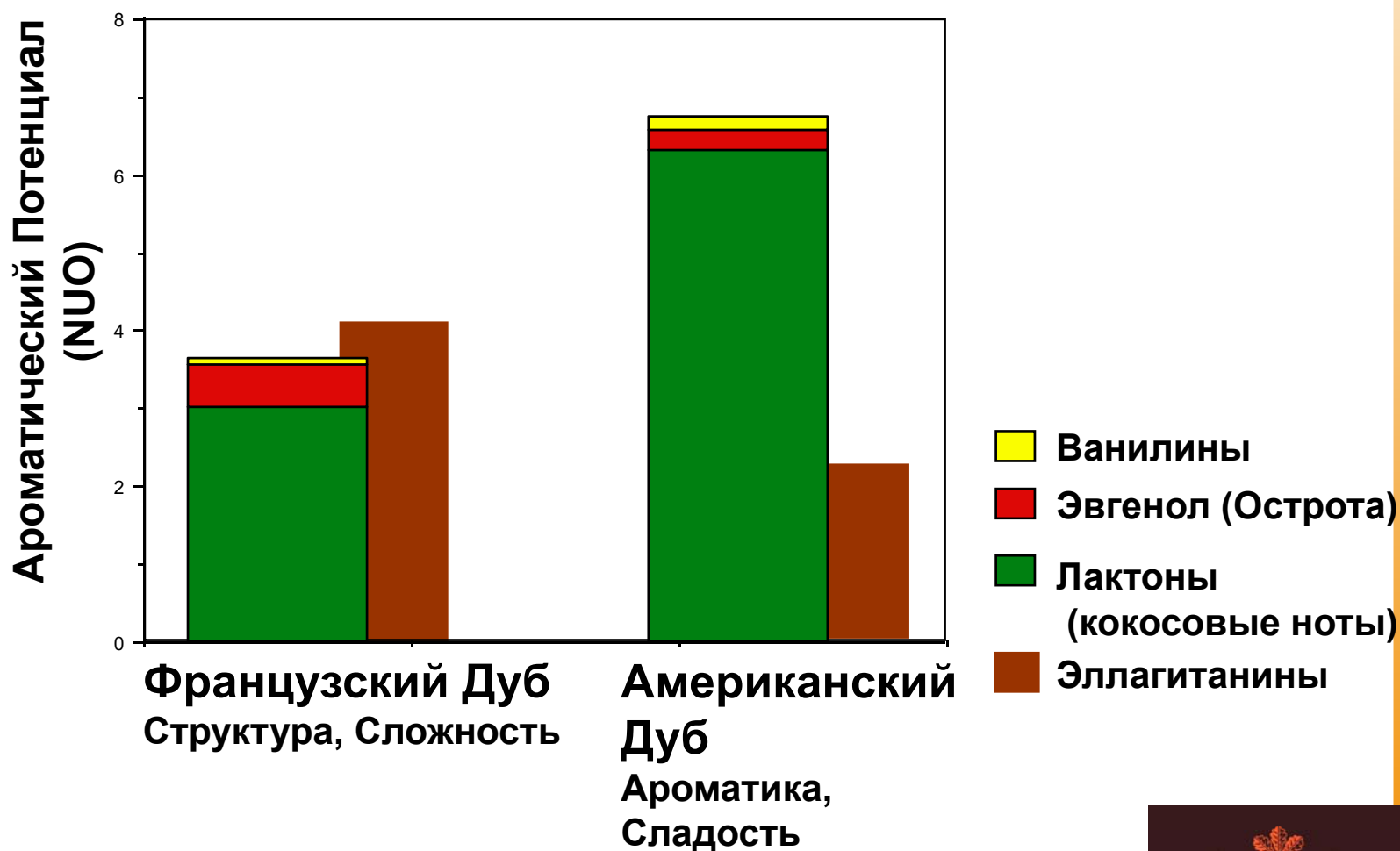
Интересные варианты получаются при использовании обеих типов дуба

Напиток приобретает ароматическую и вкусовую полноту и сбалансированность

ФРАНЦИЯ ИЛИ АМЕРИКА?



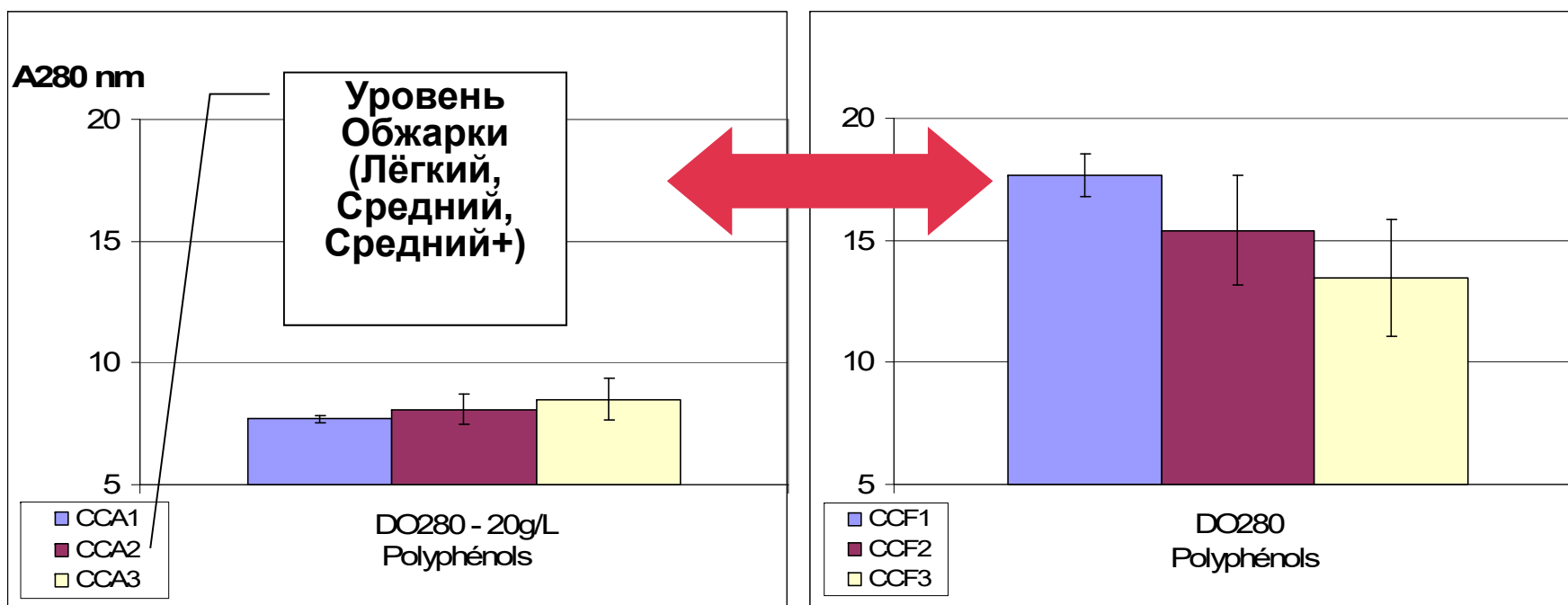
Сравнение Французского и Американского Дуба



ЭКСТРАКЦИЯ ТАНИНОВ:

ПРОИСХОЖДЕНИЕ ДУБА И УРОВЕНЬ ОБЖАРКИ

Условия Эксперимента: Дубовая щепа, 20 г/л, 2 недели, 13 % алк., pH 3.65



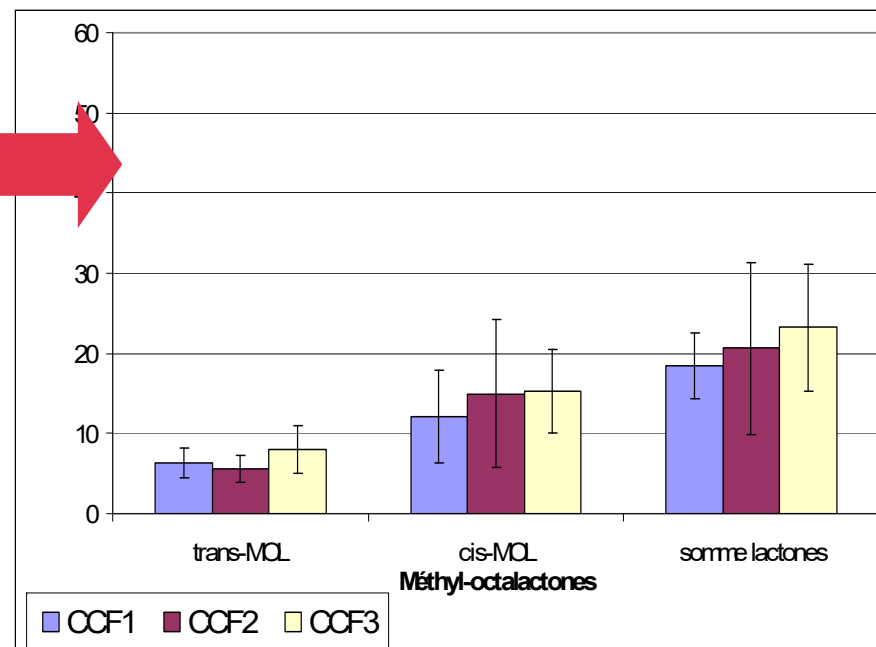
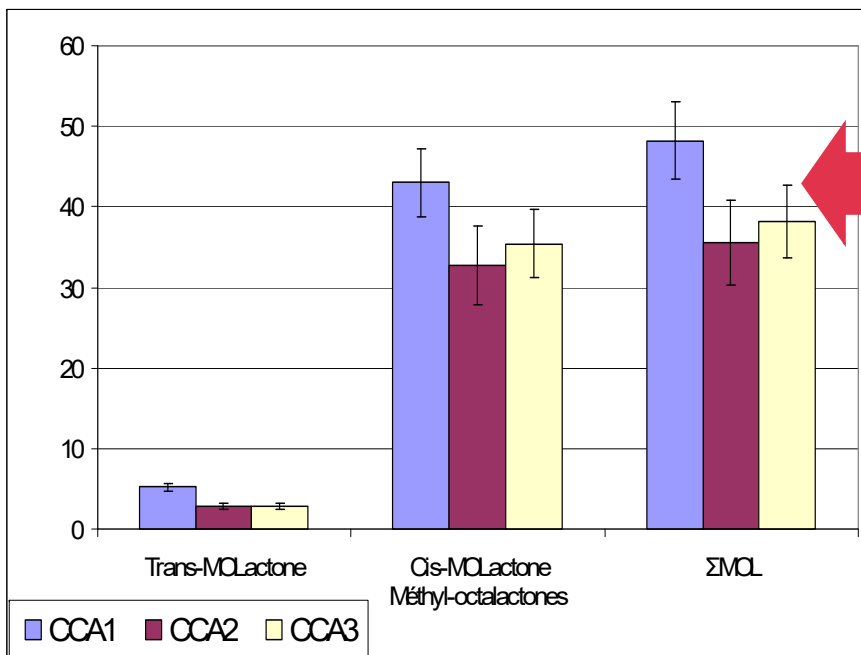
Американский Дуб Европейский Дуб

Европейский Дуб привносит в два раза больше эллагитанинов, чем Американский Дуб;
Уровень обжарки снижает количество танинов прогрессивно (европ. Дуб)



ПРОИСХОЖДЕНИЕ ДУБА И УРОВЕНЬ ОБЖАРКИ: ЛАКТОНЫ

Метил-Окталактоны и изомеры Моль $\mu\text{g/g}$



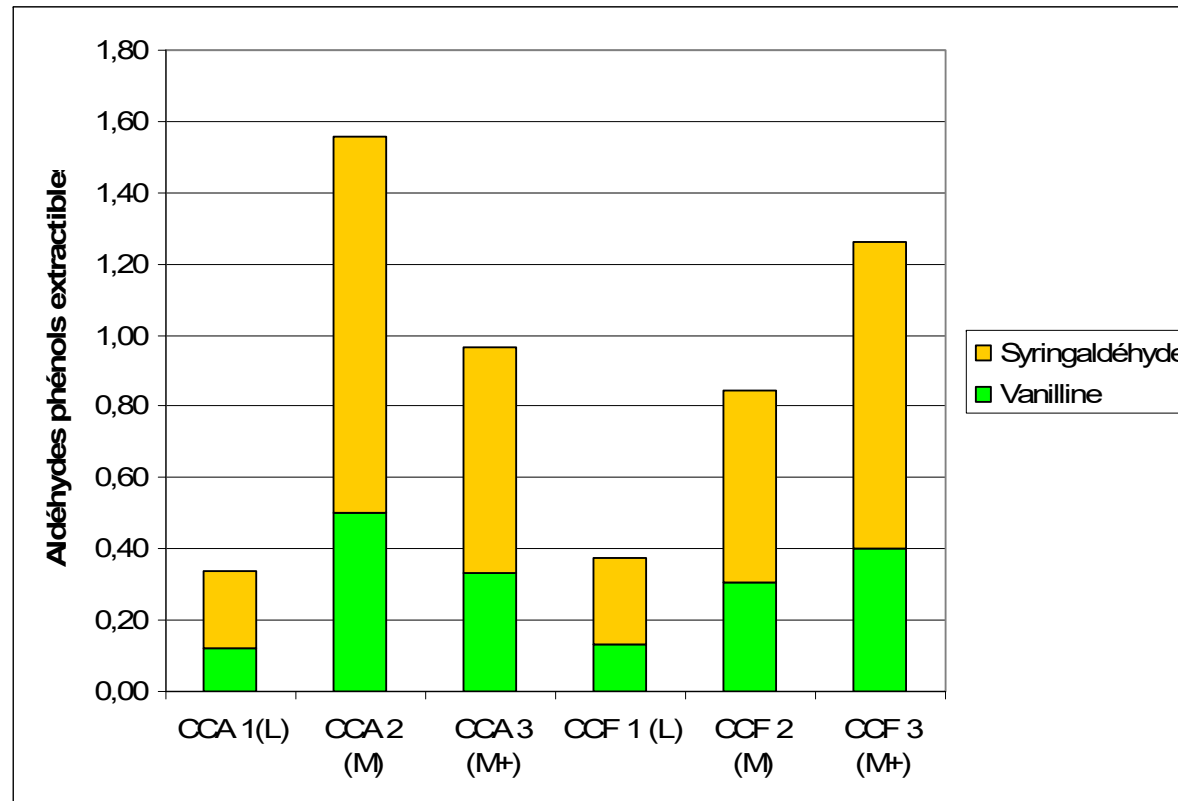
Американский Дуб Европейский Дуб

Американский Дуб в 2-3 раза более богат метил-окталактонами (моль 45 $\mu\text{g/g}$)
Чем Европейский Дуб(18 $\mu\text{g/g}$)



ПРОИСХОЖДЕНИЕ ДУБА И УРОВЕНЬ ОБЖАРКИ: ВАНИЛИН

Фенольные Альдегиды $10^2 \mu\text{g/g}$



Американский Дуб (АО) Французский Дуб(FO)

Обжарка сильно влияет на содержание ванилина, с пиком на среднем уровне обжарки и резким падением после для американского дуба. Европейский же дуб показывает стабильный рост ванилина с уровнем обжарки .

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ



ГРАНУЛЫ

Быстрая экстракция. В основном для процесса брожения.

ЩЕПА

Можно использовать до, во время брожения и в процессе выдержки. 6-8 недель для полной экстракции дубового потенциала

СЕГМЕНТЫ

Легко использовать, фасуются в мешки. Те же клёпки, нарезанные в кубики. Не нужно устанавливать, просто погрузить в танк. Средний период выдержки 4 месяца

КЛЁПКИ

Для ферментации и, конечно, для выдержки

Огромный выбор профилей: и по типу дуба, и по обработке и по толщине клёпки (7 to 17 мм.)

СИСТЕМЫ

Идеально для выдержки в старых, использованных бочках.

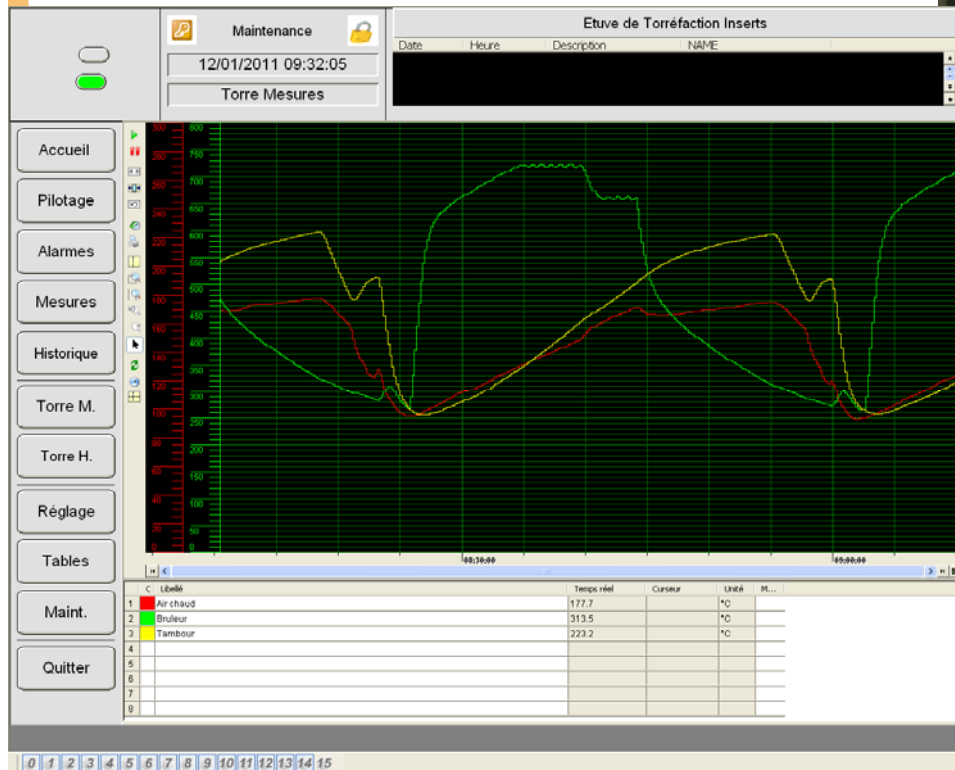
Гранулы , Щепа: Нарезка и Формовка



ЩЕПА: ПРОЦЕСС ОБЖАРКИ



Автоматизированный и контролируемый компьютером процесс обжарки позволяет:
Достичь оптимальной ароматической интенсивности и максимально интересного органолептического профиля продукта



КЛЁПКИ: ПРОЦЕСС ОБЖАРКИ



Уникальная Печь для обжарки Клёпок, разработанная специально по заказу и дизайну PRONEKTAR





Во время ферментации: Нектар Fresh (без обжарки)



Для выдержки: Щепа с обжаркой



« FRESH OAK » и его плюсы

Ароматика

- Сохраняет сортовой характер вина
- Акцентирует фруктовые ароматы

Вкус

- Улучшает структуру вина(+ к объёму, телу вина)
- Придаёт винам благородную сладость
- Акцентирует фрукты

Цвет

- Стабилизация и защита цвета

Корректирующий эффект

- Позволяет использовать виноград заражённый ботритисом (антиоксидативный эффект)
- Убирает редукивные нотки
- Убирает овощные нотки





NEKTAR FRESH

- Происхождение:
Тщательно отобранный Французский Дуб
- Выдержка :
На открытом воздухе 18-24 месяца
- Размеры : 5 x 2 x 1 мм.
- Особый высушивающий процесс(не обжарка)
для достижения 6 % уровня влажности (мы не продаём
искусственный вес, мы продаём продукт)

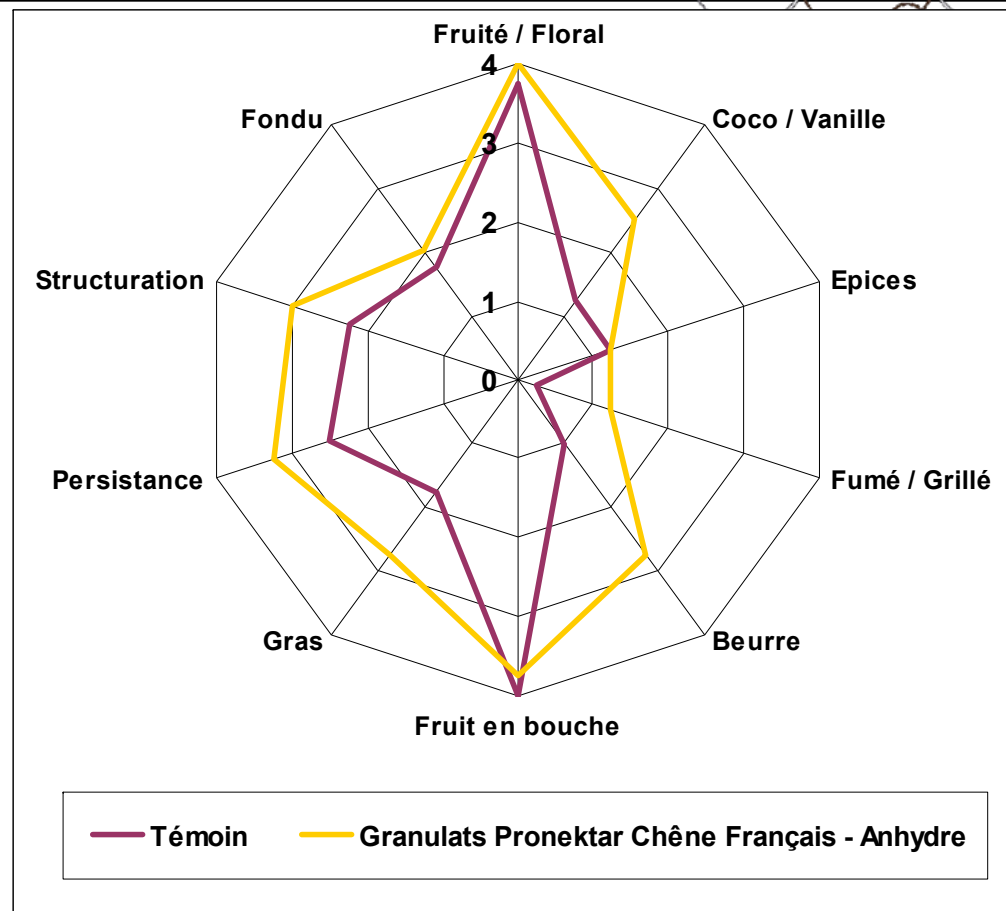


ГРАНУЛЫ



Испытания на винограде сорта Merlot 2010

Сравнение вина с применением 2 г. на литр **гранул NEKTAR FRESH** (жёлтый) во время первичной ферментации и вина без применения гранул(фиол.)



В рамках дегустаций были определены несколько важных различий между вином с гранулами и без: вино с применением Nektar Fresh обладает большей округлостью, сладостью и фруктовыми нотами. Оно более плотное. Все 5 дегустаторов предпочли вино обработанное гранулами обычному вину.



DUO FRESH

Новейшая разработка компании Pronektar – гранулят **Duo Fresh** – смесь гранул без обжарки (**Fresh**) и гранул с лёгкой обжаркой

Кроме всех вышеописанных плюсов **Nektar Fresh** с **Nektar Duo Fresh** получаем:

- Более сложный ароматический профиль
- Более полнотелое, структурное вино
- Ещё более сильный корректирующий эффект редукативных и овощных ноток

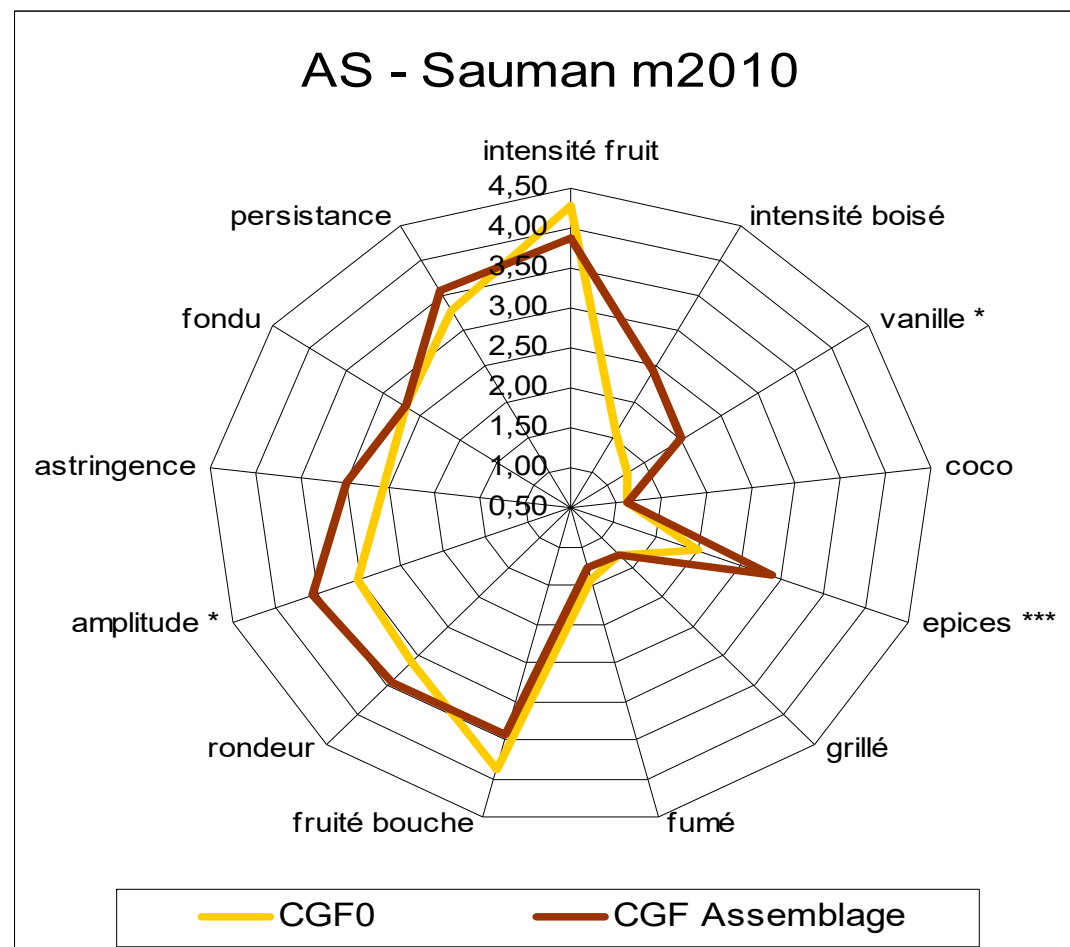
DUO FRESH

Испытания на
винограде сорта
Merlot – дозировка 3
г./л

NEKTAR FRESH
(жёлтый)

DUO FRESH
(красный)

Во время первичной
ферментации



Комиссией дегустаторов при сравнении образцов были обнаружены следующие моменты: вино с DUO FRESH более полнотелое и сложное, однако менее фруктовое чем просто с FRESH



Дуб: Французский и Американский

Обжарка:

Лёгкая, Средняя, Средняя +

Размер: 10 x 5 x 3 мм.



Дозировка 150 - 300 г/гл для белых вин

Дозировка 200 - 400 г/гл для красных вин

Использование:

Во время выдержки (желательно до ЯМБ) для лучшей интеграции дуба в вине

или

Во время первичной ферментации и выдержки

Оптимальное Время контакта с вином 4-8 недель

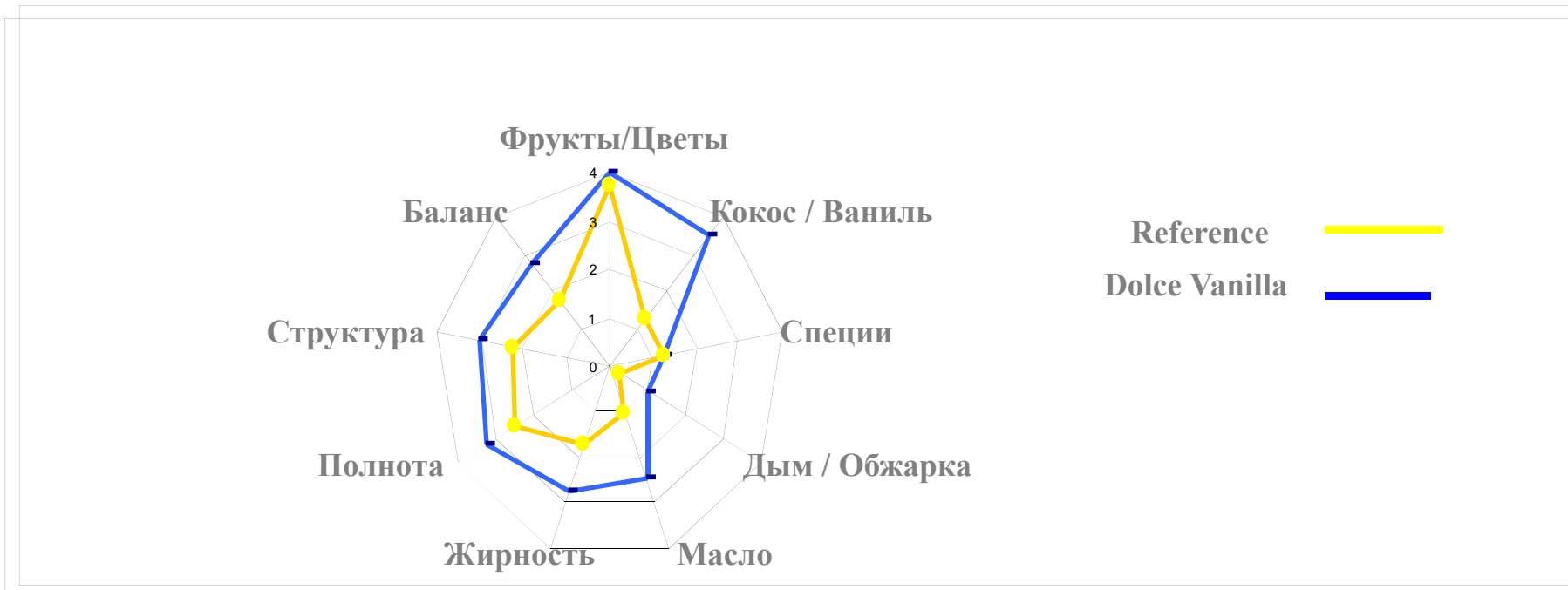
ЩЕПА СО СПЕЦ. ВИДАМИ ОБЖИГА



НОВЫЕ ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ВИДЫ ОБЖИГА:

	ЩЕПА	ЭФФЕКТ
DOLCE VANILLA		Фокус на ванили и лактонах Округлость и сладость во вкусе
DOLCE МОКА		Мокка, кофе и тона обжарки .Объём во вкусе

DOLCE VANILLA



Испытания на Мерло 2010 - Dolce Vanilla (синий) и Щепа Фр. Дуб. Средняя Обжарка (жёлтый) (2г/л)

DOLCE VANILLA

Даёт интенсивные ванильные и кокосовые нотки и больше сладости и объёма во вкусе



ВСЕ КЛЁПКИ

Клёпки :

- Nektar Pure
- Nektar Essentielle
- Nektar Excellence
- Nektar XL
- Nektar Exclusive

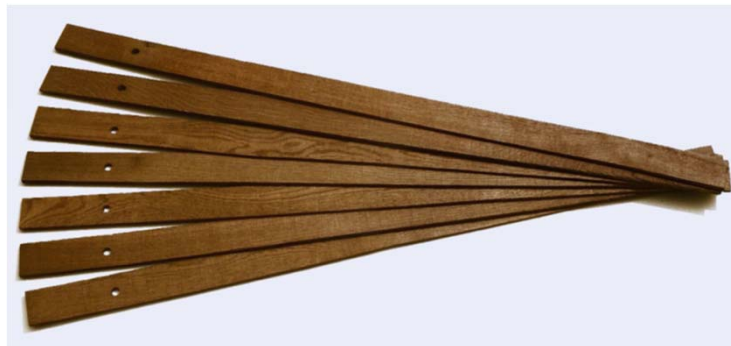
Сегменты

Системы



Выбор сырья:

- Тщательно отобранный Французский и Американский Дуб
- Дуб такого же качества, как и для бочек, без коры и трухи
- Выдержка на открытом воздухе 18-24 месяца





Рекомендации по использованию:

- Минимальная выдержка 3 месяца
- Белые вина: 1-3 клёпки на 100 литров
- Красные вина: 2-4 клёпки на 100 литров
- Можно использовать как при выдержке, так и во время ферментации (первичной белых вин, во время ЯМБ для красных)



КЛЁПКИ



НЕКТАР PURE



Сделаны из Фр. Дуба

Длительное время обжарки при умеренных температурах

Умеренное влияние дуба, сохранение фруктового характера вина

Использовать во время первичной ферментации для белых вин и розе и на стадии ЯМБ для красных вин

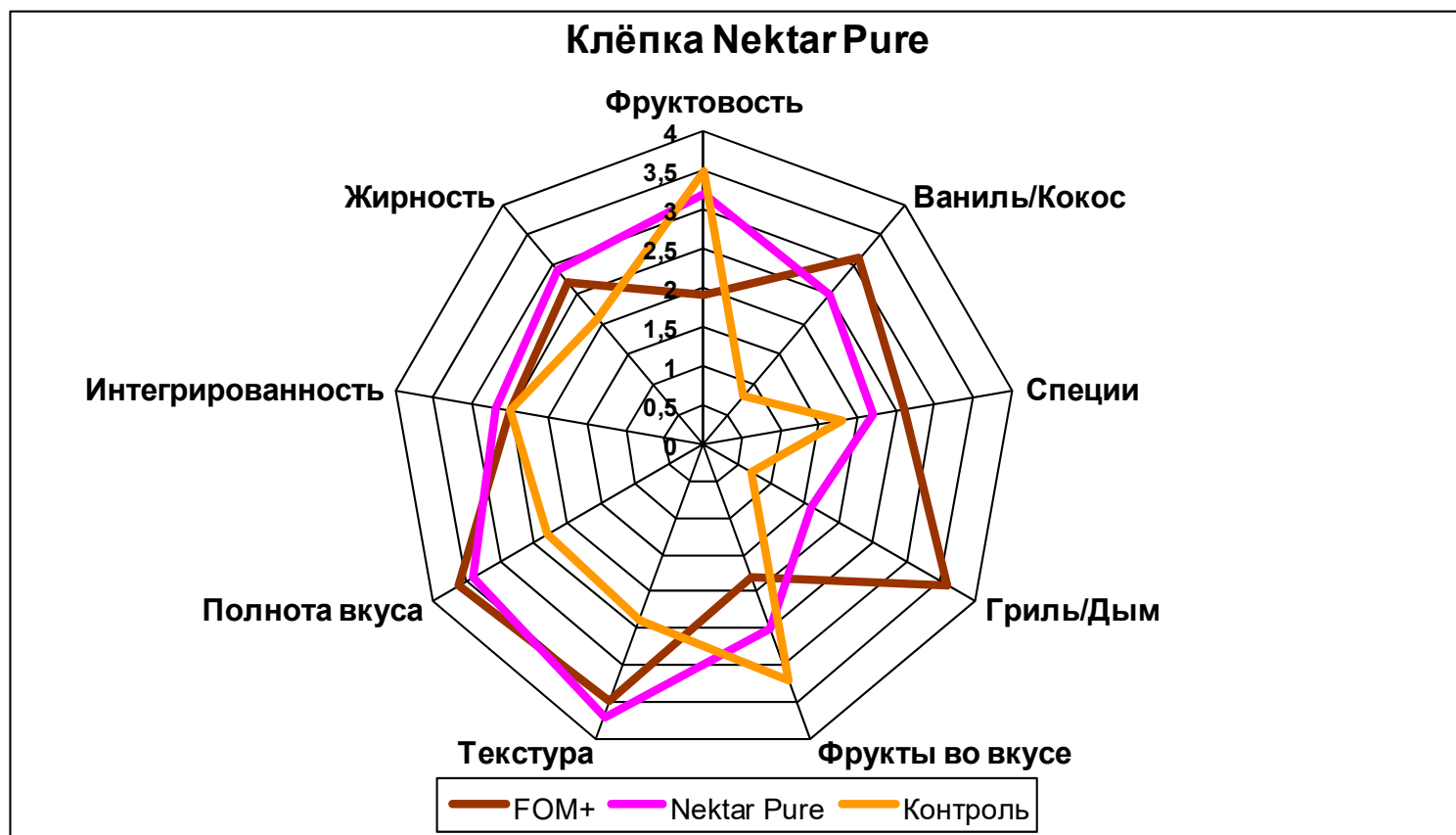
Великолепная интеграция; вино приобретает структуру



КЛЁПКИ



NEKTAR PURE



Виноград: купаж мерло - каберне

Использование во время ферментации и выдержки, дозировка 3 клёпки на гл.

Как видно из диаграммы Nektar Pure – очень гармоничный, сбалансированный вид обжига, без резких пиков по отдельным показателям с акцентом на полноту вкуса



НЕКТАР ESSENTIELLE

Французский или Американский Дуб



Виды обжига:

- Французский Дуб: Лёгкий, Средний и Средний +
- Американский Дуб: Средний , Средний +

Дозировка: Красные вина: 2 – 4 клёпки на гл.

Белые вина: 1 - 3 клёпки на гл.

Период выдержки 3-6 месяцев

Мы советуем использовать несколько видов обжига и типов дуба для получения более интересного и сложного результата

НЕКТАР ESSENTIELLE

Сравнение 2 –х продуктов:

Клёпка **Фр. Дуб**

Medium+(оранжевый)

и

Смесь 1/3 **Фр. Дуб Medium**

1/3 **Фр. Дуб Medium +**

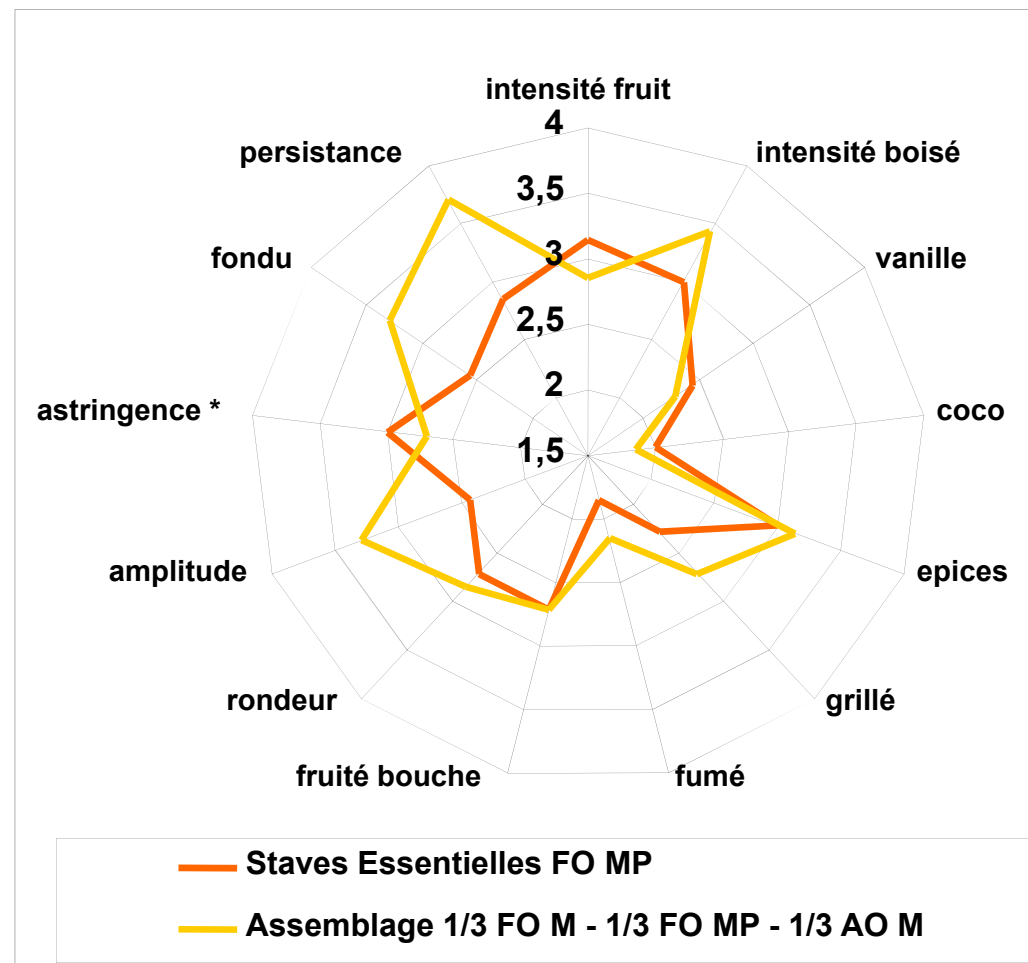
1/3 **Ам. Дуб Medium** (жёлтый)

В случае использования смеси различных обжигов и типов дуба мы заметили:

Большую ароматическую сложность

Вино стало более полнотелым, с более интенсивной дубовой ароматикой

Каберне 2010 - 5 месяцев выдержки- 3 кл./гл.



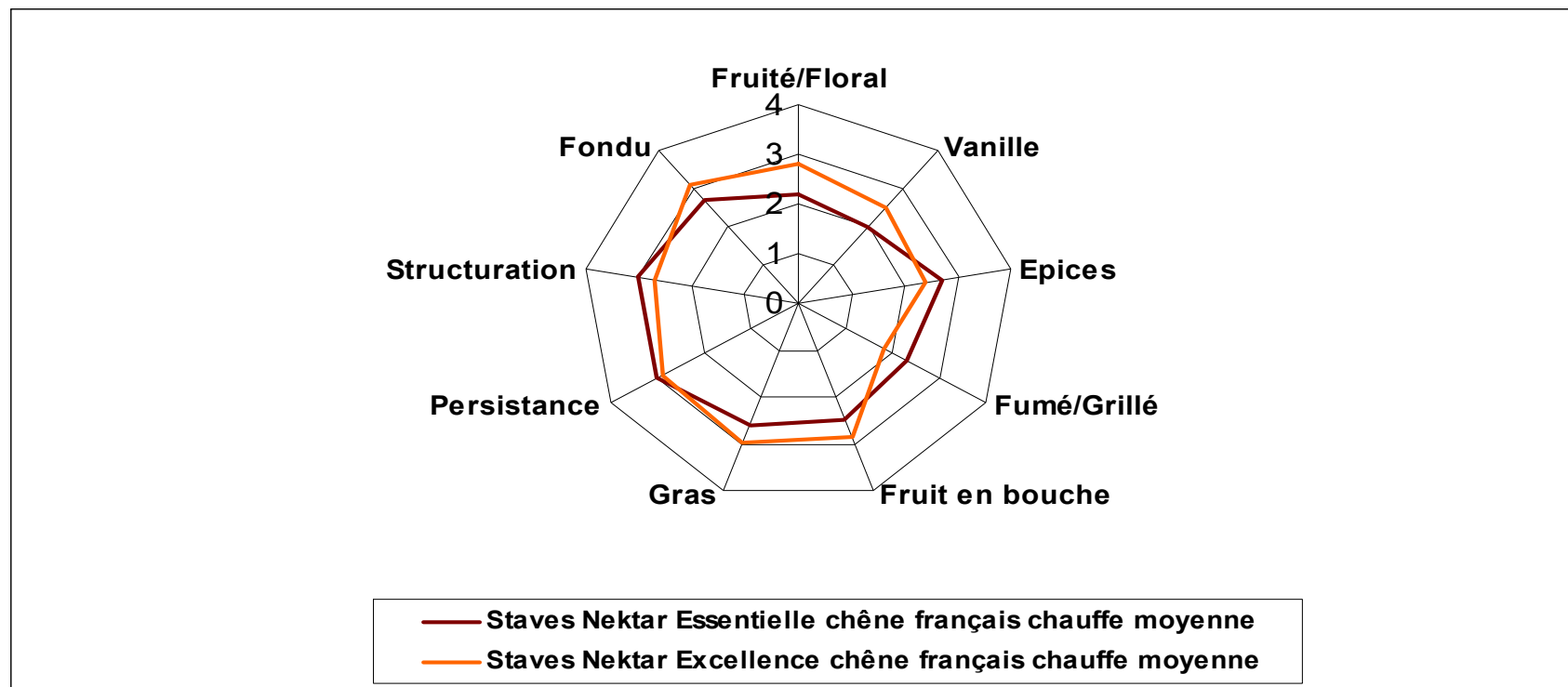


НЕКТАР EXCELLENCE

- Только Французский Дуб
 - Только TGS (сверхплотная древесина < 2.5мм. Кольцевого роста в год)
 - Обжиг: Лёгкий, Средний и Средний +
- Дозировка: Красные вина: 2 – 4 клёпки на гл.
 Белые вина: 1 - 3 клёпки на гл.
- Период выдержки 4 - 6 месяцев
- Очень деликатное ароматическое воздействие на вино, с сохранением сортовых особенностей винограда. Шикарный баланс между дубовыми и фруктовыми ароматами и вкусами

НЕКТАР ESSENTIELLE и НЕКТАР EXCELLENCE

Мерло :Выдержка 20 недель – 3 кл./гл.



Nektar Excellence : Более бережное отношение к фруктам в вине, более сбалансированные дубовые ароматы, округлый профиль вина

Nektar Essentielle : более интенсивные тона обжарки



НЕКТАР XL



- Только Французский Дуб
- Большая толщина: 12 мм. против 7 мм.
- Обжиг: Лёгкий, Средний и Средний +

Дозировка: Красные вина: 1 – 3 клёпки на гл.

Белые вина: 0,5 - 2 клёпки на гл.

Для вин класса премиум с потенциалом к длительной выдержке

Выдержка 6 - 10 месяцев

Толщина Nektar XL позволяет компонентам дуба медленно и постепенно экстрагироваться в вино, благодаря чему достигается прекрасная интеграция

Nektar XL обретает всё большую популярность у клиентов, так как он создаёт хороший баланс между телом и сладостью, при этом сохраняя фруктовую ароматику

КЛЁПКИ



Технические Характеристики:

- Французский Дуб, Размеры: 960 x 47 x 7 mm
- Классификация клёпок на основе патентованной технологии около-инфракрасного сканирования *near (Oakscan)* на 3 категории, согласно их **танинному потенциалу: низкий, средний и высокий**
- Для каждой категории разработаны особенные типы обжига
- *Délicat, Complexe and Intense* – 3 группы клёпок *Extreme*

Цели и задачи продукта:

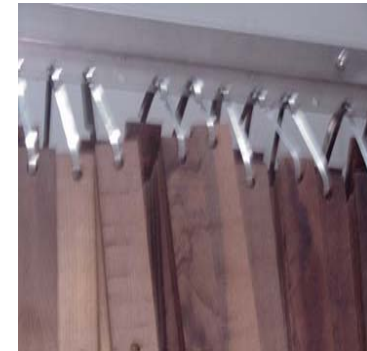
- Премимальный вид клёпок, позволяющий получить **точный и повторяемый результат**
- **Délicat** : Ваниль и специи в аромате, тело и сладость во вкусе, бережное отношение в фруктах
- **Complexe** : Сложность во вкусе, от ванили до ноток гриля в аромате, + к телу вина, длительное послевкусие
- **Intense** : Интенсивные ароматы гриля, обжарки и дымные нотки, мощност и полнота во вкусе

Как устанавливать?

Существует множество способов установить клёпки в ёмкость

Важно помнить, что любая система установки должна оптимизировать:

- качество обмена между клёпками и вином
- простоту установки и снятия
- эффективность очистки после снятия



СЕГМЕНТЫ



- Из Французского и Американского Дуба
- Упакованы в 5 кг полиэтиленовые сетчатые мешки = эквивалент 28 стандартных клёпок
- Размеры : маленькие сегменты клёпок 47x47x7мм.
- **Не нужно никаких установочных систем!**
- Период контакта до 3-х месяцев
- 1 мешок на 12-15 гл.
- Использовать рекомендуется во время ферментации и при выдержке





Из Французского и Американского
Дуба

Обжарка Средняя и Средняя +
2 продукта:

Короткая цепь:

24 сегмента размером 234x21x7мм. = 0,30 м² площади
контакта

Длинная Цепь:

60 сегментов размером 234x21x7mm = 0,75 м² площади
контакта

Выдержка: до 6 месяцев

Идеальный вариант для обновления старых бочек (> 3
лет), однако важно помнить про грамотную очистку бочек

