



**КАСТА  
ВИНОДЕЛОВ**

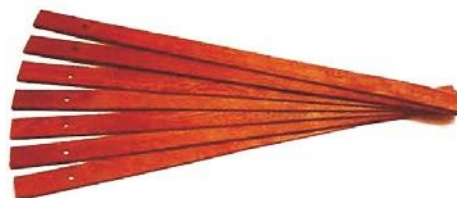
[www.casta-vinodelov.com](http://www.casta-vinodelov.com)

Комплексные технологические решения в виноделии

НЕКТАР клепка  
НЕКТАР сегменты  
НЕКТАР планки

производство Франция

Прспект



**Украина**, Одесса, 65496  
пос. Мизикевича, ул. Строительная, 35  
Tel. +38 048 71 71 271  
Tel. +38 048 71 71 272  
Fax +38 048 71 71 268  
E-mail: [vino-doma@te.net.ua](mailto:vino-doma@te.net.ua)

**Грузия**, Телави  
+995 599 65 35 45  
[office\\_georgia@enogrup.com](mailto:office_georgia@enogrup.com)

**Молдова**, Молдова Кишинев 2024  
Ул. Зимбрулуй 10, Офис 221  
Tel. +373 22 434492  
Fax +373 22 434842  
E-mail: [enology@mdl.net](mailto: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 использован 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 уст ановки 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 созревшие 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.