

## NEKTAR PURE VAN : LA RÉFÉRENCE DES COPEAUX POUR UNE SIGNATURE VANILLÉE D'UNE PURETÉ ET D'UNE INTENSITÉ REMARQUABLES.



Pionnier dans l'innovation appliquée aux bois pour l'œnologie, Pronektar enrichit sa gamme avec le lancement de **PureVan**, un nouveau copeau typeur spécialement conçu pour offrir une **expression aromatique vanillée d'une intensité et d'une pureté inédites**.

Pensé comme le premier opus d'une future série de copeaux "ingrédients", PureVan répond aux attentes des vinificateurs en quête de **profils gourmands, marqués par la sucrosité et sans excès de structure tannique**.



### Un besoin stratégique...

Le projet PureVan est né d'une démarche engagée dès 2017-2018, à la suite d'un audit approfondi de la gamme existante et d'un benchmarking du marché. Cette analyse a mis en lumière la polyvalence de l'offre, tout en révélant une belle opportunité de développement autour de copeaux avec des profils plus ciblés et intensément typés, répondant à des objectifs œnologiques spécifiques.

C'est ainsi qu'un programme de recherche et développement a été lancé avec deux conditions essentielles : **richesse** et **précision**.

Les essais en laboratoire ont rapidement montré que, pour obtenir de tels profils, deux paramètres étaient fondamentaux :

- ✓ Un temps de chauffe significativement prolongé pour développer pleinement les arômes,
- ✓ Une régulation thermique extrêmement fine pour garantir la netteté du profil sensoriel.

## ...à l'origine d'une innovation dans la chaîne de production

Les équipements industriels existants ne permettant pas d'atteindre ces critères, le département R&D de Pronektar a alors initié le développement d'un **outil de torréfaction sur mesure**, en collaboration avec des experts en aéraluque et un fabricant spécialisé. Ce travail a abouti à la mise au point d'un **four inédit et révolutionnaire**, conçu spécifiquement pour répondre aux exigences de cette nouvelle génération de copeaux techniques.

## Des résultats mesurés et significatifs

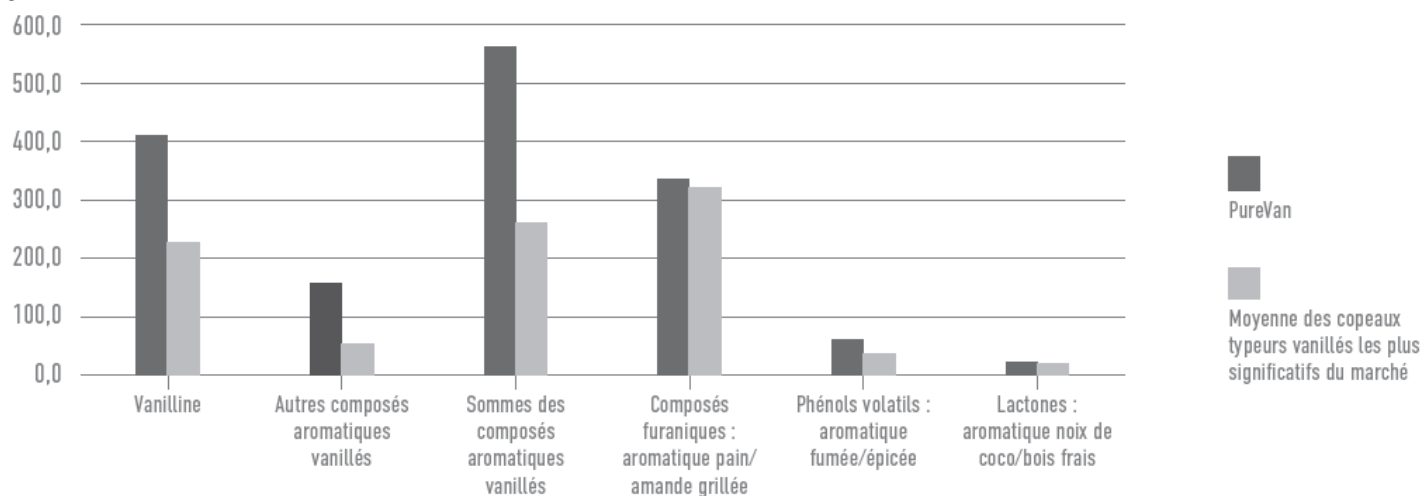
Issu d'une **sélection exclusive de chêne français** et torréfié selon ce procédé innovant, PureVan révèle des notes dominantes de **vanille gousse, vanille de Tahiti** et **sucre vanillé**, accentuant la **sucrosité** et le **volume en bouche**, mais **sans apport significatif de structure**.

Les analyses réalisées dans le cadre du projet de développement confirment ce profil aromatique puissant et pur :

- L'analyse chimique des bois révèle des niveaux de vanilline et de composés aromatiques spécifiques bien supérieurs à la moyenne du marché. Les autres familles aromatiques sont minoritaires et dans la moyenne du benchmarking.
- En dégustation, le vin présente un nez généreusement vanillé, une bouche ample et gourmande, et une longueur marquée, sans déséquilibre.

### PureVan - Profil chimique

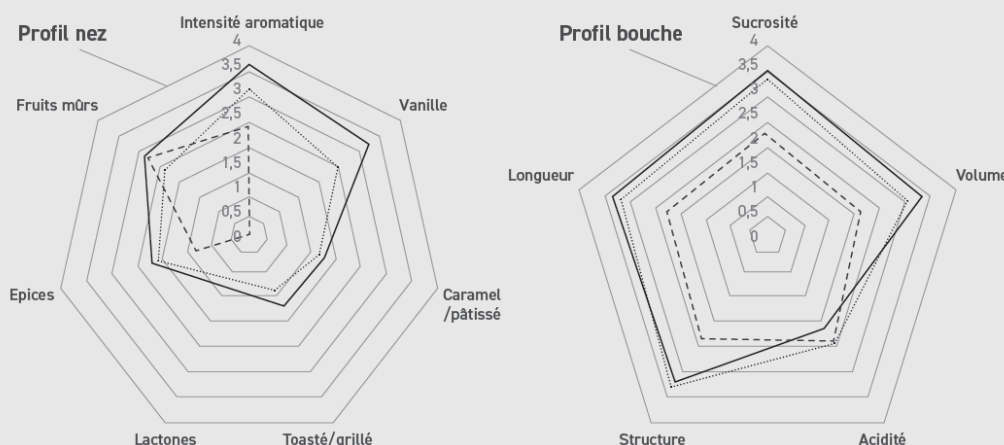
*µg/g de bois*



### PureVan - Profil sensoriel

Produit : PureVan  
 Dose : 5 g/l  
 Moment d'incorporation : Elevage  
 Temps de contact : 6 semaines  
 Cépage : Merlot  
 Millésime : 2023  
 Secteur géographique : France

LÉGENDE :  
 --- Témoin non boisé  
 — PureVan  
 ..... Moyenne des copeaux-typeurs vanillés les plus représentatifs du marché







## Un outil ciblé pour des objectifs œnologiques clairs

PureVan peut être utilisé aussi bien en fermentation qu'en élevage, sur **vins blancs, rosés ou rouges**. Un temps de contact d'un mois minimum est conseillé, à ajuster selon les dégustations.

Il s'adresse tout particulièrement aux vinificateurs recherchant une signature aromatique répétée et identifiable, en phase avec les attentes de certains marchés internationaux, notamment anglo-saxons, appréciant des vins au style accessible, doux, vanillé et flatteur.



Pour toute demande d'échantillon ou d'accompagnement technique :

 **Thomas Bioulou**  
 [t-bioulou@pronektar.fr](mailto:t-bioulou@pronektar.fr)  
 **06 85 57 16 65**  
 [www.pronektar.fr](http://www.pronektar.fr)

### A propos de Pronektar :

- Depuis 1999, Le Bois pour l'œnologie de la gamme Pronektar® bénéficie du savoir-faire de la Tonnellerie Radoux en matière de connaissance de la composition du bois de chêne, sélection des grumes, maturation des bois et maîtrise de la chauffe.
- Pronektar est présent dans plus de 40 Pays et réalise 70% de son chiffre d'affaires à l'export.
- Membre de TFF Group, leader mondial sur les métiers du bois et les produits de boisage pour l'élevage des vins et alcools.



**Pronektar**  
LE FRUIT DU BOIS

UNE MARQUE DU  
GROUPE RADOUX



Scannez ce QR Code pour accéder  
à la fiche technique  
et aux photos de PureVan



### Contacts presse :

Pronektar : Thomas Bioulou - 06 85 57 16 65 - [t-bioulou@pronektar.fr](mailto:t-bioulou@pronektar.fr)

Tonnellerie Radoux : Aurélie Guérineau - 05 46 48 57 03 - [a-guerineau@radoux.fr](mailto:a-guerineau@radoux.fr)