

PRONEKTAR DÉVOILE SA GAMME DE TANINS ŒNOLOGIQUES DE CHÊNE



Forte de son expertise reconnue dans le domaine des bois pour l'œnologie, Pronektar franchit une nouvelle étape avec le lancement de sa gamme de tanins œnologiques de chêne, conçue pour répondre aux attentes techniques des vinificateurs pour la construction des vins en vinification, ainsi que leur rééquilibrage en finition avant mise en bouteilles.

Une collection technique complète, née de la synergie des savoir-faire

Longtemps attentive à ce segment, Pronektar a pu concrétiser son projet en 2023, grâce à l'intégration au sein du groupe TFF auquel elle appartient, d'une société spécialisée dans la production d'extraits liquides et de tanins de chêne haut de gamme.

Ce partenariat a permis de conjuguer des expertises complémentaires et de développer une gamme alliant :

- sélection rigoureuse de bois de chênes français et américains de qualité merrain (séchés naturellement à l'air libre), torréfiés et non-torréfiés,
- procédés d'extraction, concentration et déshydratation maîtrisés,
- approche œnologique dédiée aux enjeux œnologiques contemporains.

Le tout validé par un suivi analytique précis en laboratoire.

Deux gammes, une complémentarité totale

Pronektar a fait le choix de la technicité et de la précision pour proposer une offre claire qui couvre les besoins essentiels depuis la vinification jusqu'à la finition.

Développée pour répondre à des objectifs techniques précis, l'offre de Pronektar se décline en deux familles de tanins haut de gamme, qui permettent à chaque vinificateur de trouver la réponse œnologique appropriée à chaque problématique technique.



► La Gamme VINIFICATION :

Pensée pour construire et structurer les vins pendant la phase de vinification, elle offre deux références techniques : **Fresh VINIF** et **Duo VINIF**.

Ces tanins assurent une **protection contre l'oxydation**, participent activement à la **stabilisation de la couleur** et apportent **structure, volume ou sucrosité**. Ils vont avoir la capacité de **révéler la fraîcheur du fruit ou faire mûrir son profil** selon les besoins.

► La Gamme FINITION :





Les tanins de finition aident à **réguler le potentiel d'oxydoréduction**, **améliorent la clarification et la stabilisation des vins** avant mise en bouteille. La gamme se décline sous trois références : **Sweet FINISH**, **Power FINISH** et **American FINISH**.

Cette gamme offre la possibilité de **renforcer la fraîcheur, la maturité ou la gourmandise du fruit**, tout en intensifiant les perceptions de **volume**, de **sucrosité**, de **puissance**, de **longueur** ou **d'enrobage** selon l'objectif technique attendu.

Chaque produit a été pensé et conçu pour offrir un profil organoleptique bien précis et reproductible, de façon à répondre à des objectifs œnologiques bien déterminés auxquels les vinificateurs sont confrontés quotidiennement.



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

 **Thomas Bioulou**
 t-bioulou@pronektar.fr
 **06 85 57 16 65**
 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.



UNE MARQUE DU
GROUPE RADOUX



Scannez ce QR Code pour accéder
au catalogue et aux photos des
tanins Pronektar



Contacts presse :

Pronektar : Thomas Bioulou - 06 85 57 16 65 - t-bioulou@pronektar.fr

Tonnellerie Radoux : Aurélie Guérineau - 05 46 48 57 03 - a-guerineau@radoux.fr