

LIGHTOAK F NATURE

Frammenti di rovere non tostato

IL PRODOTTO

LightOak F NATURE: frammenti di rovere francese non tostato, provenienti dalle principali foreste di *Quercus sessilis*.

Il legno viene selezionato e acquistato in doghe, direttamente in foresta sottoposto ad un periodo minimo di stagionatura di 24 mesi. Successivamente viene controllato durante tutte le fasi di lavorazione, per assicurare le migliori caratteristiche sensoriali, omogeneità e ripetibilità qualitativa.

CARATTERISTICHE

LightOak F NATURE arricchisce il vino in tannini ellagici e polisaccaridi del legno, apporta morbidezza e amplifica la sensazione di volume.

Contribuisce a esaltare note di frutta fresca, di leggero boisè, noce di cocco ed agrumi.

LightOak F NATURE contribuisce ad una sensibile eliminazione di note erbacee.

RUOLO SUL COLORE

LightOak F NATURE favorisce la protezione e la stabilizzazione degli antociani, agendo efficacemente sul colore del vino.

Si consiglia l'utilizzo di LightOak F NATURE in fermentazione* per un miglior risultato sulla stabilità e intensità del colore.

* in fermentazione, solo su vini autorizzati.

ESEMPIO APPLICATIVO

ROSSO GIOVANE CON NOTE DI SPEZIE DOLCI

150 g/hl di LO F Nature + 150 g/hl F21 Paillettes

Oltre al fissaggio del colore permette l'eliminazione delle note erbacee e l'esaltazione della frutta rossa, come prugna e more selvatiche e spezie dolci (vaniglia, chiodi di garofano e pepe nero).

Biotechnologia da abbinare: Lievito: Maurivin BP725; 1° Attivante: Provital Yeast

DOSAGGIO CONSIGLIATO

100-300 g/hl secondo le caratteristiche del mosto o del vino.

CONFEZIONE

10 Kg in Infusion Bags

LightOak F NATURE è disponibile anche in formato "PAILLETES" in sacco da 10 Kg

LightOak F NATURE è conforme al codice enologico internazionale. Per uso alimentare ed enologico.