

BARRETTES A

LE PRODUIT

LightOak A est un chêne américain provenant des principales forêts de *Quercus Alba*. LightOak est la garantie de la transparence sur l'origine. Le bois est en effet sélectionné directement en forêt et contrôlé durant toutes les phases de transformation, pour assurer la garantie sur les caractéristiques sensorielles, l'homogénéité et la répétabilité qualitative. D'utilisation particulièrement facile, les barrettes sont très utiles aussi bien pendant la vinification que pendant le vieillissement. Elles peuvent être dispersées dans la barrique ou suspendues dans un filet.

CARACTÉRISTIQUES

Dimensions : 30 x 12 x 12 mm

LightOak A aussi bien dans le blanc que dans le rouge permet de développer le potentiel aromatique des vins en révélant l'expression des notes fruitées et en donnant du gras et de la rondeur en bouche. De plus, elles réduisent l'incidence des notes herbacées et végétales et aident à la stabilisation de la couleur dans les vins rouges.

DIFFÉRENTES CHAUFFE DISPONIBLES :

LightOak A M-AROMA apporte des notes qui rappellent la noix de coco, les fruits à l'eau-de-vie et les clous de girofle. Enrichit le vin en tanins ellagiques et polysaccharides du bois.

LightOak A M-STRUCTURE apporte des notes de fruits rouges accompagnées de notes épicées, vanille. Volume et rondeur sans excès de sensations tanniques.

DOSAGE CONSEILLÉ

Vins rouges 100-400 g/hl

TEMPS DE CONTACT

3-6 mois

CONDITIONNEMENT

Conditionné prêt à l'emploi en sac de 5kg pour l'infusion

LightOak A est conforme au code œnologique international. Pour usage alimentaire et œnologique.