

## LIGHTOAK A-21

Fragments de chêne chauffe moyenne

### LE PRODUIT

**LightOak A 21:** fragments de chêne américain à chauffe moyenne, provenant des principales forêts de *Quercus alba*. Grâce à la chauffe au four (torréfaction), on obtient des profils sensoriels précis et homogènes avec des résultats constants d'intensité aromatique et de cession tannique.

Le bois est sélectionné et acheté en douelles, directement en forêt, soumis à une période minimale de maturation de 24 mois. Successivement, il est contrôlé durant toutes les phases de transformation, pour assurer les meilleures caractéristiques sensorielles, homogénéité et répétabilité qualitative.

**LightOak A 21** apporte du volume aux vins traités, en exaltant les notes douces de vanille et sirop d'érable.

### CARACTÉRISTIQUES

**LightOak A 21** enrichit le vin en tanins ellagiques et polysaccharides du bois, apportant douceur, intensité aromatique et équilibre gustatif.

Contribue à exalter les notes qui rappellent la noix de coco, les fruits à l'eau-de-vie et les clous de girofle.

### RÔLE SUR LA COULEUR

**LightOak A 21** favorise la protection et la stabilisation des anthocyanes, en agissant efficacement sur la couleur du vin. On conseille l'utilisation de **LightOak A 21** en fermentation\* pour un meilleur résultat de stabilité et intensité de la couleur.

\* en fermentation, seulement sur vins autorisés.

### EXEMPLE D'APPLICATION :

#### OBJECTIF ÉQUILIBRE DANS LES VINS ROUGES

50% A21 + 50% F21 - dosage de 200 à 400 g/hl

Apporte des notes épicées douces de vanille et sirop d'érable.

### DOSAGE CONSEILLÉ

100-300 g/hl selon les caractéristiques du moût ou du vin.

### CONDITIONNEMENT

10 Kg en Infusion Bags.

*LightOak A 21 est conforme au code œnologique international. Pour usage alimentaire et œnologique.*