

LIGHTOAK A-29

Fragments de chêne haute chauffe

LE PRODUIT

LightOak A 29: fragments de chêne américain à haute chauffe, 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 29 respecte l'expression fruitée enrichie de notes grillées, telles que noix de coco, pâtisserie et chocolat, caramel.

CARACTÉRISTIQUES

LightOak A 29 amplifie la sensation de volume en apportant rondeur et intensité aromatique.

RÔLE SUR LA COULEUR

LightOak A29 favorise la protection et la stabilisation des anthocyanes, en agissant efficacement sur la couleur du vin. On conseille l'utilisation de **LightOak A 29** en fermentation* pour un meilleur résultat de stabilité et intensité de la couleur.

* en fermentation, seulement sur vins autorisés

EXEMPLE D'APPLICATION :

BLANC AVEC ARÔME INTENSE ET BONNE HARMONIE EN BOUCHE

100g/hl LightOak A29 + 50g/hl LightOak A18 + 50g/hl Fuoco M Aroma.

Exalter l'élégance et l'harmonie, notes douces du bois grillé.

DOSAGE CONSEILLÉ

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

CONDITIONNEMENT

10 Kg en Infusion Bags.

LightOak A 29 est conforme au code œnologique international. Pour usage alimentaire et œnologique.