

LIGHTOAK F-21

LE PRODUIT

LightOak F 21 sont des fragments de chêne français à chauffe moyenne, provenant des principales forêts de *Quercus sessilis*. 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 F 21** contribue à l'expression fruitée, enrichie de notes grillées, telles que la réglisse et les épices douces.

CARACTÉRISTIQUES

LightOak F 21 élimine les notes vertes – herbacées, apporte intensité et finesse aromatique. Amplifie la sensation de volume en apportant rondeur et structure en bouche.

Contribue à exalter les notes de fruits rouges comme prune et mûres sauvages et épices douces.

RÔLE SUR LA COULEUR

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

* en fermentation, seulement sur vins autorisés.

EXEMPLE D'APPLICATION :

BLANC STRUCTURÉ AVEC ARÔME INTENSE ET BONNE HARMONIE EN BOUCHE

A) de LightOak F Nature + 50 g/hl LightOak F21 Paillettes :

Élimination totale de la note verte et exaltation des senteurs fruitées. La fraction grillée augmentera la sensation de complexité aromatique et harmonie en bouche.

Biotechnologie à associer : Levure : Maurivin PDM ; 1er Activant : Provital Yeast.

ROUGE JEUNE AVEC NOTES D'ÉPICES DOUCES

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

Outre la fixation de la couleur, permet l'élimination des notes herbacées et l'exaltation des fruits rouges. Biotechnologie à associer : Levure : Maurivin BP725 ; 1er Activant : Provital Yeast.

DOSAGE CONSEILLÉ

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

CONDITIONNEMENT

10 Kg en Infusion Bags. **LightOak F 21** est également disponible en format "PAILLETES" en sac de 10 Kg

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