

LIGHTOAK FUOCO M-AROMA

LE PRODUIT

LightOak FUOCO M-AROMA : fragments de chêne français chauffés au feu, provenant des principales forêts de Quercus sessilis. Grâce à un système breveté, la chauffe au feu reproduit la chauffe traditionnelle au brasero de la barrique. Cela permet de conserver la richesse en polyphénols et polysaccharides du bois de chêne.

LightOak est la garantie de la transparence sur l'origine. Le bois est sélectionné et acheté en douelles, directement en forêt et contrôlé durant toutes les phases de transformation, pour assurer les meilleures caractéristiques sensorielles, homogénéité et répétabilité qualitative.

CARACTÉRISTIQUES

LightOak FUOCO M-AROMA apporte une richesse en polyphénols et polysaccharides du bois de chêne. La chauffe moyenne exalte l'élégance et l'harmonie avec des notes douces du bois grillé.

RÔLE SUR LA COULEUR

LightOak FUOCO M-AROMA favorise la protection et la stabilisation des anthocyanes, en agissant efficacement sur la couleur du vin. On conseille l'utilisation de **LightOak FUOCO M-AROMA** en affinage des vins.

EXEMPLE D'APPLICATION:

AFFINAGE D'UN VIN ROUGE

200 g/hl LightOak Fuoco M-AROMA 100 g/hl LightOak Fuoco Più3 INTENSE.
Exaltent l'élégance et la structure du vin.

DOSAGE CONSEILLÉ

100-400 g/hl selon les caractéristiques du moût ou du vin.

CONDITIONNEMENT

10 Kg en Infusion Bags.

LightOak FUOCO M-AROMA est conforme au code œnologique international. Pour usage alimentaire et œnologique.