

LIGHTOAK FUOCO PIÙ LONGUE

IL PRODOTTO

LightOak Più LONGUE : fragments de chêne américain avec double chauffe au feu, provenant des forêts de *Quercus Alba*. 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 Più LONGUE apporte d'intenses notes de chocolat et cacao et contribue à apporter douceur, moelleux, volume et rondeur en bouche.

Exalte les notes empyreumatiques de cacao, café et vanille.

RÔLE SUR LA COULEUR

LightOak Più LONGUE agit efficacement sur la couleur du vin.

On conseille l'utilisation de **LightOak Più LONGUE** en fermentation* en association avec **LightOak F Nature** ou **LightOak M-STRUCTURE**.

* en fermentation, seulement sur vins autorisés.

EXEMPLE D'APPLICATION :

ROUGE IMPORTANT DESTINÉ À L'AFFINAGE

100 g/hl Fuoco Più LONGUE + 100 g/hl de Fuoco M S-STRUCTURE + 100 g/hl de Fuoco M A-ROMA : forte intensité aromatique avec d'évidentes senteurs de boisé.

Notes de vanille et chocolat avec des nuances de puissantes notes empyreumatiques. Biotechnologie à associer : Levure : AWRI 796 ; 1er activant : Provital Yeast

DOSAGE CONSEILLÉ

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

CONDITIONNEMENT

10 Kg en Infusion Bags

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