

LIGHTOAK BARRETTES F

LE PRODUIT

LightOak F est un chêne français provenant des principales forêts de Quercus sessillis. LightOak est la garantie de la transparence sur l'origine. Le bois est en effet sélectionné directement en forêt et contrôlé durant toutes les phases de transformation, pour assurer la garantie sur les caractéristiques sensorielles, l'homogénéité et la répétabilité qualitative. D'utilisation particulièrement facile, les barrettes sont très utiles aussi bien pendant la vinification que pendant le vieillissement. Elles peuvent être dispersées dans la barrique ou suspendues dans un filet.

CARACTÉRISTIQUES

LightOak F aussi bien dans le blanc que dans le rouge permet de développer le potentiel aromatique des vins en révélant l'expression de fruits mûrs et en donnant de la douceur en bouche. De plus, il constitue un support de structure et de fraîcheur.

DIMENSIONS

30 x 12 x 12 mm

DIFFÉRENTES CHAUFFE DISPONIBLES

LightOak A M-AROMA apporte des notes qui rappellent la noix de coco, les fruits à l'eau-de-vie et les clous de girofle. Enrichit le vin en tanins ellagiques et polysaccharides du bois.

LightOak A M-STRUCTURE apporte des notes de fruits rouges accompagnées de notes épicées, vanille. Volume et rondeur sans excès de sensations tanniques.

DOSES D'EMPLOI

Vins blancs 50-150 g/hl

Vins rouges 150-400 g/hl

TEMPS DE CONTACT

3-6 mois

CONDITIONNEMENTS

Conditionnées prêtes à l'emploi en sac de 5kg pour l'infusion

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