

## LIGHTOAK A NATURE

Fragments de chêne non chauffé

### LE PRODUIT

**LightOak A NATURE** : fragments de chêne américain non chauffé, provenant des principales forêts de *Quercus alba*. 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.

### CARACTÉRISTIQUES

**LightOak A NATURE** enrichit le vin en tanins ellagiques et polysaccharides du bois, apporte douceur, intensité aromatique et équilibre gustatif.

Contribue à exalter les notes de fruits frais (ananas, melon blanc, vanille, coco) et de léger boisé. **LightOak A NATURE** contribue à une importante réduction des notes herbacées.

### RÔLE SUR LA COULEUR

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

\* en fermentation, seulement sur vins autorisés.

### EXEMPLE D'APPLICATION :

#### BLANC VARIÉTAL AVEC NOTES FRUITÉES

100 g/hl de LightOak A Nature + 100 g/hl LightOak FLOWER. La fermentation en présence de A Nature associé au FLOWER produit des vins avec des senteurs douces et florales aussi bien au nez qu'en bouche. Excellente contribution sur la réduction des notes herbacées et l'augmentation du volume en bouche. Biotechnologie à associer : Levure : AWRI R2 ; 1er Activant : Provital Thiol.

### DOSAGE CONSEILLÉ

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

### CONDITIONNEMENT

10 Kg en Infusion Bags.

LightOak A NATURE est également disponible en format "PAILLETES" en sac de 10 Kg.

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