

LIGHTOAK A NATURE

Fragmentos de roble sin tostar

EL PRODUCTO

LightOak A NATURE: fragmentos de roble americano sin tostar, procedentes de los principales bosques de Quercus alba. La madera se selecciona y compra en duelas, directamente en el bosque sometida a un período mínimo de curación de 24 meses. Posteriormente se controla durante todas las fases de elaboración, para asegurar las mejores características sensoriales, homogeneidad y repetibilidad cualitativa.

CARACTERÍSTICAS

LightOak A NATURE enriquece el vino en taninos elágicos y polisacáridos de la madera, aporta suavidad, intensidad aromática y equilibrio gustativo.

Contribuye a exaltar las notas de fruta fresca (piña, melón blanco, vainilla, coco) y de ligero boisé. **LightOak A NATURE** contribuye a una importante reducción de las notas herbáceas.

PAPEL SOBRE EL COLOR

LightOak A NATURE favorece la protección y la estabilización de los antocianos, actuando eficazmente sobre el color del vino. Se recomienda el uso de **LightOak A NATURE** en fermentación* para un mejor resultado sobre la estabilidad e intensidad del color.

* en fermentación, solo en vinos autorizados.

EJEMPLO APLICATIVO:

BLANCO VARIETAL CON NOTAS FRUTALES

100 g/hl de LightOak A Nature + 100 g/hl LightOak FLOWER. La fermentación en presencia de A Nature combinado con FLOWER produce vinos con aromas dulces y florales tanto en nariz como en boca. Excelente contribución en reducción de notas herbáceas y aumento del volumen en boca. Biotecnología a combinar: Levadura: AWRI R2; 1° Activante: Provital Thiol.

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

100-300 g/hl según las características del mosto o del vino.

ENVASE

10 Kg en Infusion Bags.

LightOak A NATURE está disponible también en formato "PAILLETES" en saco de 10 Kg.

LightOak A NATURE es conforme al código enológico internacional. Para uso alimentario y enológico.