

LIGHTOAK FUOCO PIÙ LONGUE

EL PRODUCTO

LightOak Più LONGUE: fragmentos de roble americano con doble tostado al fuego, procedentes de los bosques de *Quercus Alba*. Gracias a un sistema patentado, el tostado al fuego replica el tradicional tostado con brasero de la barrica. Esto permite conservar la riqueza en polifenoles y polisacáridos de la madera de roble. LightOak es garantía de transparencia sobre el origen. La madera se selecciona y compra en dueñas, directamente en el bosque y se controla durante todas las fases de elaboración, para asegurar las mejores características sensoriales, homogeneidad y repetibilidad cualitativa.

CARACTERÍSTICAS

LightOak Più LONGUE aporta intensas notas de chocolate y cacao y contribuye a aportar dulzor, suavidad, volumen y redondez en boca. Realza las notas empireumáticas de cacao, café y vainilla.

PAPEL EN EL COLOR

LightOak Più LONGUE actúa eficazmente sobre el color del vino.

Se recomienda el uso de **LightOak Più LONGUE** en fermentación* en combinación con **LightOak F Nature** o **LightOak M-STRUCTURE**.

* en fermentación, solo en vinos autorizados.

EJEMPLO DE APLICACIÓN:

TINTO IMPORTANTE DESTINADO AL AFINAMIENTO

100 g/hl Fuoco Più LONGUE + 100 g/hl de Fuoco M S-TRUCTURE + 100 g/hl de Fuoco M A-ROMA: fuerte intensidad aromática con evidentes aromas de madera.

Notas de vainilla y chocolate con matices de potentes notas empireumáticas.

Biotecnología a combinar: Levadura: AWRI 796; 1° activante: Provital Yeast

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

100-400 g/hl según las características del mosto o del vino.

PRESENTACIÓN

10 Kg en Infusion Bags

LightOak Più LONGUE cumple con el código enológico internacional. Para uso alimentario y enológico.