

LIGHTOAK FUOCO PIÙ3 INTENSE

EL PRODUCTO

LightOak Più3 INTENSE: fragmentos de roble francés tostados al fuego, procedentes de los principales bosques de *Quercus sessilis*. 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 Più3 INTENSE aporta intensas notas de chocolate y cacao y contribuye a aportar suavidad, volumen y elegancia en boca.

Realiza las notas de fruta roja madura, de café, vainilla y avellanas tostadas y caramelizadas.

PAPEL EN EL COLOR

LightOak Più3 INTENSE actúa eficazmente sobre el color del vino.

Se recomienda el uso de **LightOak Più3 INTENSE** 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 Più3 INTENSE + 100 g/hl de Fuoco M-STRUCTURE + 100 g/hl de Fuoco M-AROMA: fuerte intensidad aromática con evidentes aromas de madera.

Notas de vainilla y avellana con matices de almendra tostada y chocolate.

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 Più3 INTENSE cumple con el código enológico internacional. Para uso alimentario y enológico.