

# LIGHTOAK FUOCO M-STRUCTURE

## EL PRODUCTO

**LightOak FUOCO M-STRUCTURE:** 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 FUOCO M-STRUCTURE** aporta riqueza en polifenoles y polisacáridos de la madera de roble. El tostado medio realza la estructura y el equilibrio y aporta notas de fruta y especias dulces.

## PAPEL EN EL COLOR

**LightOak FUOCO M-STRUCTURE** favorece la protección y estabilización de las antocianinas, actuando eficazmente sobre el color del vino. Se recomienda el uso de **LightOak FUOCO M-STRUCTURE** en el afinamiento de los vinos, en combinación con **LightOak Più3 INTENSE** para aumentar la estructura tánica.

## EJEMPLO DE APLICACIÓN:

### AFINAMIENTO DE UN VINO TINTO

100 g/hl Fuoco M-Structure + 200 g/hl Fuoco Più3 Intense. Realzan las notas dulces y aumentan volumen y estructura del vino.

## DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

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

## PRESENTACIÓN

10 Kg en Infusion Bags.

*LightOak FUOCO M-STRUCTURE cumple con el código enológico internacional. Para uso alimentario y enológico.*