

LIGHTOAK FUOCO M-AROMA

EL PRODUCTO

LightOak FUOCO M-AROMA: 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 duelas, 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-AROMA aporta riqueza en polifenoles y polisacáridos de la madera de roble. El tostado medio realza la elegancia y la armonía con notas dulces de la madera tostada.

PAPEL EN EL COLOR

LightOak FUOCO M-AROMA favorece la protección y estabilización de las antocianinas, actuando eficazmente sobre el color del vino. Se recomienda el uso de **LightOak FUOCO M-AROMA** en el afinamiento de los vinos.

EJEMPLO DE APLICACIÓN:

AFINAMIENTO DE UN VINO TINTO

200 g/hl LightOak Fuoco M-AROMA. 100 g/hl LightOak Fuoco Più3 INTENSE.
Realzan la elegancia y la 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-AROMA cumple con el código enológico internacional. Para uso alimentario y enológico.