

LIGHTOAK A-21

Fragmentos de roble medio tostado

EL PRODUCTO

LightOak A 21: fragmentos de roble americano a medio tostado, procedentes de los principales bosques de *Quercus alba*. Gracias al tostado en horno (torrefacción), se obtienen precisos y homogéneos perfiles sensoriales con constantes resultados de intensidad aromática y cesión tánica.

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.

LightOak A 21 aporta volumen a los vinos tratados, exaltando las notas dulces de vainilla y jarabe de arce.

CARACTERÍSTICAS

LightOak A 21 enriquece el vino en taninos elágicos y polisacáridos de la madera, aportando suavidad, intensidad aromática y equilibrio gustativo.

Contribuye a exaltar las notas que recuerdan al coco, la fruta en aguardiente y los clavos de olor.

PAPEL SOBRE EL COLOR

LightOak A 21 favorece la protección y la estabilización de los antocianos, actuando eficazmente sobre el color del vino. Se recomienda el uso de **LightOak A 21** en fermentación* para un mejor resultado de la estabilidad e intensidad del color.

* en fermentación, solo en vinos autorizados.

EJEMPLO APLICATIVO:

OBJETIVO EQUILIBRIO EN VINOS TINTOS

50% A21 + 50% F21 - dosificación de 200 a 400 g/hl

Aporta notas especiadas dulces de vainilla y jarabe de arce.

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

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

ENVASE

10 Kg en Infusion Bags.

LightOak A 21 es conforme al código enológico internacional. Para uso alimentario y enológico.