

LIGHTOAK F-29

Fragmentos de roble alto tostado

EL PRODUCTO

LightOak F 29: fragmentos de roble francés a alto tostado, procedentes de los principales bosques de *Quercus sessilis*. 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 F 29 respeta la expresión frutal enriquecida de notas tostadas, tales como vainilla, caramelo y notas especiadas.

CARACTERÍSTICAS

LightOak F 29 amplifica la sensación de volumen aportando redondez y estructura poco modificada.

PAPEL SOBRE EL COLOR

LightOak F 29 favorece la protección y la estabilización de los antocianos, actuando eficazmente sobre el color del vino. Se recomienda el uso de **LightOak F 29** en fermentación* para un mejor resultado de la estabilidad e intensidad del color.

* en fermentación, solo en vinos autorizados

EJEMPLO APLICATIVO:

Objetivo Boisé y tostado: con notas de chocolate y avellanas tostadas 50% F29 + 40% F21 + 10% F15 – dosificación de 200 a 400 g/hl

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

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

ENVASE

10 Kg en Infusion Bags.

LightOak F 29 es conforme al código enológico internacional. Para uso alimentario y enológico.