

LIGHTOAK A-29

Fragmentos de roble alto tostado

EL PRODUCTO

LightOak A 29: fragmentos de roble americano a alto 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 29 respeta la expresión frutal enriquecida de notas tostadas, tales como coco, pastelería y chocolate, caramelo.

CARACTERÍSTICAS

LightOak A 29 amplifica la sensación de volumen aportando redondez e intensidad aromática.

PAPEL SOBRE EL COLOR

LightOak A29 favorece la protección y la estabilización de los antocianos, actuando eficazmente sobre el color del vino. Se recomienda el uso de **LightOak A 29** en fermentación* para un mejor resultado de la estabilidad e intensidad del color.

* en fermentación, solo en vinos autorizados

EJEMPLO APLICATIVO:

BLANCO CON AROMA INTENSO Y BUENA ARMONÍA EN BOCA

100g/hl LightOak A29 + 50g/hl LightOak A18 + 50g/hl Fuoco M Aroma.
Exaltar la elegancia y la armonía, notas dulces de la madera tostada.

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

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

ENVASE

10 Kg en Infusion Bags.

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