

LIGHTOAK F-21

EL PRODUCTO

LightOak F 21 sLightOak F 21 son fragmentos de roble francés a medio 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 21** contribuye a la expresión frutal, enriquecida de notas tostadas, tales como el regaliz y las especias dulces.

CARACTERÍSTICAS

LightOak F 21 elimina las notas verdes – herbáceas, aporta intensidad y finura aromática. Amplifica la sensación de volumen aportando redondez y estructura en boca.

Contribuye a exaltar las notas de fruta roja como ciruela y moras silvestres y especias dulces.

PAPEL SOBRE EL COLOR

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

* en fermentación, solo en vinos autorizados.

EJEMPLO APLICATIVO:

BLANCO ESTRUCTURADO CON AROMA INTENSO Y BUENA ARMONÍA EN BOCA

A) 150 g/hl de LightOak F Nature + 50 g/hl LightOak F21 Paillettes:

Total eliminación de la nota verde y exaltación de los aromas frutales. La fracción tostada aumentará la sensación de complejidad aromática y armonía en boca.

Biotecnología a combinar: Levadura: Maurivin PDM; 1° Activante: Provital Yeast.

TINTO JOVEN CON NOTAS DE ESPECIAS DULCES

150 g/hl de LO F Nature + 150 g/hl F21 Paillettes

Además de la fijación del color permite la eliminación de las notas herbáceas y la exaltación de la fruta roja. Biotecnología a combinar: Levadura: Maurivin BP725; 1° Activante: Provital Yeast.

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

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

ENVASE

10 Kg en Infusion Bags. **LightOak F 21** está disponible también en formato "PAILLETES" en saco de 10 Kg

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