

LIGHTOAK F NATURE

Fragments de carvalho não tostado

O PRODUTO

LightOak F NATURE: fragmentos de carvalho francês não tostado, provenientes das principais florestas de *Quercus sessilis*. A madeira é selecionada e adquirida em aduelas, diretamente na floresta submetida a um período mínimo de envelhecimento de 24 meses. Posteriormente é controlada durante todas as fases de processamento, para assegurar as melhores características sensoriais, homogeneidade e repetibilidade qualitativa.

CARACTERÍSTICAS

LightOak F NATURE enriquece o vinho em taninos elágicos e polissacarídeos da madeira, confere suavidade e amplifica a sensação de volume.

Contribui para exaltar notas de fruta fresca, de ligeiro boisé, coco e citrinos.

LightOak F NATURE contribui para uma sensível eliminação de notas herbáceas.

PAPEL NA COR

LightOak F NATURE favorece a proteção e a estabilização das antocianinas, atuando eficazmente na cor do vinho.

Recomenda-se a utilização de **LightOak F NATURE** em fermentação* para um melhor resultado na estabilidade e intensidade da cor.

* em fermentação, apenas em vinhos autorizados.

EXEMPLO APLICATIVO

TINTO JOVEM COM NOTAS DE ESPECIARIAS DOCES

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

Além da fixação da cor permite a eliminação das notas herbáceas e a exaltação da fruta vermelha, como ameixa e amoras silvestres e especiarias doces (baunilha, cravinho e pimenta preta).

Biotecnologia a combinar: Levedura: Maurivin BP725; 1º Ativante: Provital Yeast

DOSAGEM RECOMENDADA

100-300 g/hl segundo as características do mosto ou do vinho.

EMBALAGEM

10 Kg em Infusion Bags

LightOak F NATURE está também disponível em formato “PAILLETTES” em saco de 10 Kg.

LightOak F NATURE é conforme ao código enológico internacional. Para uso alimentar e enológico.