

## LIGHTOAK F NATURE

Fragmentos 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).

Biotechnologia 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 "PAILLETES" em saco de 10 Kg.

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