

LIGHTOAK FUOCO PIÙ3 INTENSE

O PRODUTO

LightOak Più3 INTENSE: fragmentos de carvalho francês tostados ao fogo, provenientes das principais florestas de *Quercus sessilis*. Graças a um sistema patenteado, a tostagem ao fogo replica a tradicional tostagem com braseiro da barrique. Isto permite conservar a riqueza em polifenóis e polissacarídeos da madeira de carvalho.

LightOak é garantia da transparência sobre a origem. A madeira é selecionada e adquirida em aduelas, diretamente na floresta e controlada durante todas as fases de processamento, para assegurar as melhores características sensoriais, homogeneidade e repetibilidade qualitativa.

CARACTERÍSTICAS

LightOak Più3 INTENSE proporciona intensas notas de chocolate e cacau e contribui para proporcionar suavidade, volume e elegância na boca.

Realça as notas de fruta vermelha madura, café, baunilha e avelãs tostadas e caramelizadas.

PAPEL NA COR

LightOak Più3 INTENSE atua eficazmente na cor do vinho.

Recomenda-se a utilização de **LightOak Più3 INTENSE** em fermentação* em combinação com **LightOak F Nature** ou **LightOak M-STRUCTURE**.

* em fermentação, apenas em vinhos autorizados

EXEMPLO DE APLICAÇÃO:

TINTO IMPORTANTE DESTINADO AO ENVELHECIMENTO

100 g/hl Fuoco Più3 INTENSE + 100 g/hl de Fuoco M-STRUCTURE + 100 g/hl de Fuoco M-AROMA: forte intensidade aromática com evidentes aromas de boisé.

Notas de baunilha e avelã com nuances de amêndoa tostada e chocolate. Biotecnologia a combinar: Levedura: AWRI 796; 1º ativante: Provital Yeast

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

100-400 g/hl segundo as características do mosto ou do vinho.

EMBALAGEM

10 Kg em Infusion Bags

LightOak Più3 INTENSE está conforme ao código enológico internacional. Para uso alimentar e enológico.