

LIGHTOAK FUOCO M-AROMA

O PRODUTO

LightOak FUOCO M-AROMA: fragmentos de carvalho francês tostados a fogo, provenientes das principais florestas de *Quercus sessilis*. Graças a um sistema patenteado, a tostagem a 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 FUOCO M-AROMA aporta riqueza em polifenóis e polissacarídeos da madeira de carvalho. A média tostagem exalta a elegância e a harmonia com notas doces da madeira tostada.

RUOLO SUL COLORE

LightOak FUOCO M-AROMA favorece a proteção e a estabilização das antocianinas, atuando eficazmente sobre a cor do vinho. Aconselha-se a utilização de **LightOak FUOCO M-AROMA** no afinamento dos vinhos.

EXEMPLO APLICATIVO:

AFINAMENTO DE UM VINHO TINTO

200 g/hl LightOak Fuoco M-AROMA 100 g/hl LightOak Fuoco Più3 INTENSE.
Exaltam a elegância e a estrutura do vinho.

DOSAGEM RECOMENDADA

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

EMBALAGEM

10 Kg em Infusion Bags.

LightOak FUOCO M-AROMA é conforme o código enológico internacional. Para uso alimentar e enológico.