

LIGHTOAK F-21

O PRODUTO

LightOak F 21 são fragmentos de carvalho francês com média tostagem, provenientes das principais florestas de *Quercus sessilis*. Graças à tostagem em forno (torrefação), obtêm-se precisos e homogêneos perfis sensoriais com constantes resultados de intensidade aromática e cessão tânica.

A madeira é selecionada e adquirida em aduelas, diretamente na floresta, submetida a um período mínimo de maturação de 24 meses. Sucessivamente é controlada durante todas as fases de processamento, para assegurar as melhores características sensoriais, homogeneidade e repetibilidade qualitativa. **LightOak F 21** contribui para a expressão frutada, enriquecida de notas tostadas, tais como o alcaçuz e as especiarias doces.

CARACTERÍSTICAS

LightOak F 21 elimina as notas verdes – herbáceas, aporta intensidade e fineza aromática. Amplifica a sensação de volume aportando redondeza e estrutura na boca. Contribui para exaltar as notas de fruta vermelha como ameixa e amoras silvestres e especiarias doces.

PAPEL NA COR

LightOak F 21 favorece a proteção e a estabilização das antocianinas, atuando eficazmente sobre a cor do vinho.

Aconselha-se a utilização de **LightOak F 21** em fermentação* para um melhor resultado da estabilidade e intensidade da cor.

* em fermentação, apenas em vinhos autorizados.

EXEMPLO APLICATIVO:

BRANCO ESTRUTURADO COM AROMA INTENSO E BOA HARMONIA NA BOCA

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

Total eliminação da nota verde e exaltação dos aromas frutados. A fração tostada aumentará a sensação de complexidade aromática e harmonia na boca.

Biotecnologia a combinar: Levedura: Maurivin PDM; 1° Ativante: Provital Yeast.

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. Biotecnologia a combinar: Levedura: Maurivin BP725; 1° 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 21** está disponível também em formato "PAILLETES" em saco de 10 Kg

LightOak F 21 é conforme o código enológico internacional. Para uso alimentar e enológico.