

LIGHTOAK A-29

Fragmentos de carvalho alta tostagem

O PRODUTO

LightOak A 29: fragmentos de carvalho americano com alta tostagem, provenientes das principais florestas de Quercus alba. 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 A 29 respeita a expressão frutada enriquecida de notas tostadas, tais como coco, pastelaria e chocolate, caramelo.

CARACTERÍSTICAS

LightOak A 29 amplifica a sensação de volume aportando redondeza e intensidade aromática.

PAPEL NA COR

LightOak A29 favorece a proteção e a estabilização das antocianinas, atuando eficazmente sobre a cor do vinho.

Aconselha-se a utilização de **LightOak A 29** em fermentação* para um melhor resultado da estabilidade e intensidade da cor.

* em fermentação, apenas em vinhos autorizados

EXEMPLO APLICATIVO:

BRANCO COM AROMA INTENSO E BOA HARMONIA NA BOCA

100g/hl LightOak A29 + 50g/hl LightOak A18 + 50g/hl Fuoco M Aroma.

Exaltar a elegância e a harmonia, notas doces da madeira tostada.

DOSAGEM RECOMENDADA

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

EMBALAGEM

10 Kg em Infusion Bags.

LightOak A 29 é conforme o código enológico internacional. Para uso alimentar e enológico.