

## LIGHTOAK A-29

### Fragments 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), obtém-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.*