

LIGHTOAK A NATURE

Fragmentos de carvalho não tostado

O PRODUTO

LightOak A NATURE: fragmentos de carvalho americano não tostado, provenientes das principais florestas de Quercus alba.

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.

CARACTERÍSTICAS

LightOak A NATURE enriquece o vinho em taninos elágicos e polissacarídeos da madeira, aporta maciez, intensidade aromática e equilíbrio gustativo.

Contribui para exaltar as notas de fruta fresca (ananás, melão branco, baunilha, coco) e de ligeiro boisé. **LightOak A NATURE** contribui para uma importante redução das notas herbáceas.

PAPEL NA COR

LightOak A NATURE favorece a proteção e a estabilização das antocianinas, atuando eficazmente sobre a cor do vinho. Aconselha-se a utilização de **LightOak A NATURE** em fermentação* para um melhor resultado sobre a estabilidade e intensidade da cor.

* em fermentação, apenas em vinhos autorizados.

EXEMPLO APLICATIVO:

BRANCO VARIETAL COM NOTAS FRUTADAS

100 g/hl de LightOak A Nature + 100 g/hl LightOak FLOWER. A fermentação na presença de A Nature combinado com o FLOWER produz vinhos com aromas doces e florais tanto no nariz como na boca. Ótima contribuição na redução de notas herbáceas e aumento do volume na boca. Biotecnologia a combinar: Levedura: AWRI R2; 1º Ativante: Provital Thiol.

DOSAGEM RECOMENDADA

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

EMBALAGEM

10 Kg em Infusion Bags.

LightOak A NATURE está disponível também em formato "PAILLETES" em saco de 10 Kg.

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