

LIGHTOAK F-29

Fragmentos de carvalho alta tostagem

O PRODUTO

LightOak F 29: fragmentos de carvalho francês com alta tostagem, provenientes das principais florestas de *Quercus sessilis*. 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 F 29 respeita a expressão frutada enriquecida de notas tostadas, tais como baunilha, caramelo e notas especiadas.

CARACTERÍSTICAS

LightOak F 29 amplifica a sensação de volume aportando redondeza e estrutura pouco modificada.

PAPEL NA COR

LightOak F29 favorece a proteção e a estabilização das antocianinas, atuando eficazmente sobre a cor do vinho. Aconselha-se a utilização de LightOak F 29 em fermentação* para um melhor resultado da estabilidade e intensidade da cor.

* em fermentação, apenas em vinhos autorizados

EXEMPLO APLICATIVO:

Objetivo Boisé e tostado: com notas de chocolate e avelãs tostadas 50% F29 + 40% F21 + 10% F15 – dosagem de 200 a 400 g/hl

DOSAGEM RECOMENDADA

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

EMBALAGEM

10 Kg em Infusion Bags.

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