

LIGHTOAK BARRETTE F

O PRODUTO

LightOak F é carvalho francês proveniente das principais florestas de *Quercus sessilis*. LightOak é garantia da transparência sobre a origem. A madeira é de facto selecionada diretamente na floresta e controlada durante todas as fases de processamento, para assegurar a garantia sobre as características sensoriais, homogeneidade e repetibilidade qualitativa.

De uso particularmente fácil, as barretes são muito úteis tanto durante a vinificação como durante o envelhecimento. Podem ser dispersas na barrique ou suspensas numa rede.

CARACTERÍSTICAS

LightOak F tanto no branco como no tinto permite desenvolver a potencialidade aromática dos vinhos revelando a expressão de fruta madura e conferindo doçura na boca. Além disso constitui um suporte de estrutura e frescura.

DIMENSÕES

30 x 12 x 12 mm

DISPONÍVEIS DIFERENTES TOSTAGENS

LightOak A M-AROMA aporta notas que lembram o coco, a fruta em aguardente e os cravos-da-índia. Enriquece o vinho em taninos elágicos e polissacarídeos da madeira.

LightOak A M-STRUCTURE aporta notas de frutos vermelhos acompanhadas por notas especiadas, baunilha. Volume e redondeza sem excessos de sensações tânicas.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Vinhos brancos 50-150 g/hl

Vinhos tintos 150-400 g/hl

TEMPO DE CONTACTO

3-6 meses

EMBALAGEM

Embaladas prontas para uso em saco de 5kg para a infusão

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