

LIGHTOAK FUOCO PIÙ LONGUE

O PRODUTO

LightOak Più LONGUE: fragmentos de carvalho americano com dupla tostagem ao fogo, provenientes das florestas de *Quercus Alba*. Graças a um sistema patenteado, a tostagem ao fogo replica a tradicional tostagem com braseiro da barrique. Isto permite conservar a riqueza em polifenóis e polissacarídeos da madeira de carvalho.

LightOak é garantia da transparência sobre a origem. A madeira é selecionada e adquirida em aduelas, diretamente na floresta e controlada durante todas as fases de processamento, para assegurar as melhores características sensoriais, homogeneidade e repetibilidade qualitativa.

CARACTERÍSTICAS

LightOak Più LONGUE proporciona intensas notas de chocolate e cacau e contribui para proporcionar doçura, suavidade, volume e redondeza na boca.

Realça as notas empíreas de cacau, café e baunilha.

PAPEL NA COR

LightOak Più LONGUE atua eficazmente na cor do vinho.

Recomenda-se a utilização de **LightOak Più LONGUE** em fermentação* em combinação com **LightOak F Nature** ou **LightOak M-STRUCTURE**.

* em fermentação, apenas em vinhos autorizados.

EXEMPLO DE APLICAÇÃO:

TINTO IMPORTANTE DESTINADO AO ENVELHECIMENTO

100 g/hl Fuoco Più LONGUE + 100 g/hl de Fuoco M-STRUCTURE + 100 g/hl de Fuoco M-AROMA: forte intensidade aromática com evidentes aromas de boisé.

Notas de baunilha e chocolate com nuances de potentes notas empíreas. Biotecnologia a combinar: Levedura: AWRI 796; 1º ativante: Provital Yeast

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

100-400 g/hl segundo as características do mosto ou do vinho.

EMBALAGEM

10 Kg em Infusion Bags

LightOak Più LONGUE está conforme ao código enológico internacional. Para uso alimentar e enológico.