

FUOCO M-AROMA

DESCRIZIONE

FUOCO M-AROMA: frammenti di rovere francese tostati a fuoco, provenienti dalle principali foreste di *Quercus sessilis*. Grazie a un sistema brevettato, la tostatura a fuoco replica la tradizionale tostatura con braciere della barrique. Questo permette di conservare la ricchezza in polifenoli e polisaccaridi del legno di quercia. Il legno viene selezionato e acquistato in doghe, direttamente in foresta e controllato durante tutte le fasi di lavorazione, per assicurare le migliori caratteristiche sensoriali, omogeneità e ripetibilità qualitativa.

CARATTERISTICHE

FUOCO M-AROMA apporta ricchezza in polifenoli e polisaccaridi del legno di quercia. La media tostatura esalta l'eleganza e l'armonia con note dolci del legno tostato.

RUOLO SUL COLORE

FUOCO M-AROMA favorisce la protezione e la stabilizzazione degli antociani, agendo efficacemente sul colore del vino. Si consiglia l'utilizzo di FUOCO M-AROMA in affinamento dei vini.

ESEMPIO APPLICATIVO:

AFFINAMENTO DI UN VINO ROSSO

200 g/hl **FUOCO M-AROMA** 100 g/hl FUOCO PIÙ INTENSE.
Esaltano l'eleganza e la struttura del vino.

DOSAGGIO CONSIGLIATO

100-400 g/hl secondo le caratteristiche del mosto o del vino.

CONFEZIONE

10 kg in Infusion Bags.

FUOCO M-AROMA è conforme al codice enologico internazionale. Per uso alimentare ed enologico.