

FUOCO PIÙ 3 INTENSE

DESCRIZIONE

FUOCO PIÙ3 INTENSE: 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 braci 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 PIÙ3 INTENSE apporta intense note di cioccolato e cacao e contribuisce ad apportare morbidezza, volume ed eleganza in bozza.

Esalta le note di frutta rossa matura, di caffè, vaniglia e nocciole tostate e caramellate.

RUOLO SUL COLORE

FUOCO PIÙ3 INTENSE agisce efficacemente sul colore del vino.

Si consiglia l'utilizzo di Più3 INTENSE in fermentazione (solo su vini autorizzati) in abbinamento con F-NATURE oppure FUOCO M-STRUCTURE.

ESEMPIO APPLICATIVO:

ROSSO IMPORTANTE DESTINATO ALL' AFFINAMENTO

100 g/hl **FUOCO PIÙ3 INTENSE** + 100 g/hl di FUOCO M-STRUCTURE + 100 g/hl di FUOCO M-AROMA: forte intensità aromatica con evidenti sentori di boisè.

Note di vaniglia e nocciola con sfumature di mandorla tostata e cioccolato.

Biotechnologia da abbinare: Lievito: AWRI 796; 1° attivante: PROVITAL YEAST.

DOSAGGIO CONSIGLIATO

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

CONFEZIONE

10 kg in Infusion Bags.

FUOCO PIÙ3 INTENSE è conforme al codice enologico internazionale. Per uso alimentare ed enologico.