

FUOCO PIÙ LONGUE

DESCRIZIONE

FUOCO PIÙ LONGUE: frammenti di rovere americano con doppia tostatura a fuoco, provenienti dalle foreste di *Quercus Alba*. 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 PIÙ LONGUE apporta intense note di cioccolato e cacao e contribuisce ad apportare dolcezza, morbidezza, volume e rotondità in bocca. Esalta le note empireumatiche di cacao, caffè e vaniglia.

RUOLO SUL COLORE

FUOCO PIÙ LONGUE agisce efficacemente sul colore del vino.

Si consiglia l'utilizzo di **FUOCO PIÙ LONGUE** 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 PIÙ LONGUE** + 100 g/hl di FUOCO M-STRUCTURE + 100 g/hl di FUOCO M-AROMA: forte intensità aromatica con evidenti sentori di boisé.

Note di vaniglia e cioccolato con sfumature di potenti note empireumatiche.

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 PIÙ LONGUE è conforme al codice enologico internazionale. Per uso alimentare ed enologico.