

LIGHTOAK FUOCO PIÙ 3 INTENSE

DESCRIZIONE

LIGHTOAK FUOCO PIÙ 3 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. LightOak è garanzia della trasparenza sull'origine. 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

LIGHTOAK FUOCO PIÙ 3 INTENSE apporta intense note di cioccolato e cacao e contribuisce ad apportare morbidezza, volume ed eleganza in bocca.

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

RUOLO SUL COLORE

LIGHTOAK FUOCO PIÙ 3 INTENSE agisce efficacemente sul colore del vino.

Si consiglia l'utilizzo di **LIGHTOAK FUOCO PIÙ 3 INTENSE** in fermentazione* in abbinamento con LIGHTOAK F-NATURE oppure LIGHTOAK FUOCO M-STRUCTURE.

* in fermentazione, solo su vini autorizzati

ESEMPIO APPLICATIVO:

ROSSO IMPORTANTE DESTINATO ALL'AFFINAMENTO

100 g/hl **LIGHTOAK FUOCO PIÙ 3 INTENSE** + 100 g/hl di LIGHTOAK FUOCO M-STRUCTURE + 100 g/hl di LIGHTOAK FUOCO M-AROMA: forte intensità aromatica con evidenti sentori di boisè.

Note di vaniglia e nocciola con sfumature di mandorla tostata e cioccolato. Biotecnologia da abbinare: Lievito: AWRI 796; 1° attivante: PROVITAL YEAST.

DOSAGGIO CONSIGLIATO

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

CONFEZIONI

10 kg in Infusion Bags.

LIGHTOAK PIÙ 3 INTENSE è conforme al codice enologico internazionale. Per uso alimentare ed enologico.