

## LIGHTOAK FUOCO PIÙ LONGUE

### IL PRODOTTO

**LightOak 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 braciere 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 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

**LightOak Più LONGUE** agisce efficacemente sul colore del vino. Si consiglia l'utilizzo di **LightOak Più LONGUE** in fermentazione\* in abbinamento con **LightOak F Nature** oppure **LightOak M-STRUCTURE**.

\* in fermentazione, solo su vini autorizzati.

### ESEMPIO APPLICATIVO:

#### ROSSO IMPORTANTE DESTINATO ALL'AFFINAMENTO

100 g/hl Fuoco Più LONGUE + 100 g/hl di Fuoco M S-STRUCTURE + 100 g/hl di Fuoco M A-ROMA: forte intensità aromatica con evidenti sentori di boisè. Note di vaniglia e cioccolato con sfumature di potenti note empireumatiche. Biotecnologia 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

*LightOak Più LONGUE è conforme al codice enologico internazionale. Per uso alimentare ed enologico.*