

## F-15

### DESCRIZIONE

**F-15** sono frammenti di rovere francese a leggera tostatura, provenienti dalle principali foreste di *Quercus sessilis*. Grazie alla tostatura in forno (torrefazione), si ottengono precisi e omogenei profili sensoriali con costanti risultati di intensità aromatica e cessione tannica.

Il legno viene selezionato e acquistato in doghe, direttamente in foresta, sottoposto ad un periodo minimo di stagionatura di 24 mesi. Successivamente viene controllato durante tutte le fasi di lavorazione, per assicurare le migliori caratteristiche sensoriali, omogeneità e ripetibilità qualitativa. **F-15** contribuisce all'espressione fruttata e apporta volume ai vini trattati. Contribuisce notevolmente sulla pulizia aromatica.

### CARATTERISTICHE

**F-15** elimina le note verdi – erbacee, apporta intensità e finezza aromatica. Amplifica la sensazione di volume apportando rotondità e struttura in bocca, senza aumentare la sensazione tannica.

### RUOLO SUL COLORE

**F-15** favorisce la protezione e la stabilizzazione degli antociani, agendo efficacemente sul colore del vino.

Si consiglia l'utilizzo di **F-15** in fermentazione (solo su vini autorizzati) per un miglior risultato della stabilità e intensità del colore.

### ESEMPIO APPLICATIVO

#### BIANCO STRUTTURATO CON AROMA INTENSO E BUONA ARMONIA IN BOCCA

A) 150 g/hl di F-NATURE + 50 g/hl **F-15**:

Totale eliminazione della nota verde ed esaltazione dei sentori fruttati. La frazione tostata aumenterà la sensazione di complessità aromatica e armonia in bocca.

Biotechnologia da abbinare: Lievito: MAURIVIN PDM; 1° Attivante: PROVITAL YEAST.

### DOSAGGIO CONSIGLIATO

100-300 g/hl secondo le caratteristiche del mosto o del vino.

### CONFEZIONI

10 kg in Infusion Bags.

*F-15 è conforme al codice enologico internazionale. Per uso alimentare ed enologico.*