



SCHEMA TECNICA

FUOCO M-AROMA



IL PRODOTTO

LightOak FUOCO M-AROMA: 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 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 FUOCO M-AROMA apporta ricchezza in polifenoli e polisaccaridi del legno di quercia. La media tostatura esalta l'eleganza e l'armonia con note dolci del legno tostato.

RUOLO SUL COLORE

LightOak FUOCO M-AROMA favorisce la protezione e la stabilizzazione degli antociani, agendo efficacemente sul colore del vino.

Si consiglia l'utilizzo di **LightOak FUOCO M-AROMA** in affinamento dei vini,

ESEMPIO APPLICATIVO:

Affinamento di un vino rosso:

200 g/hl LightOak Fuoco M-AROMA

100 g/hl LightOak Fuoco Più INTENSE

Esaltano l'eleganza e la struttura del vino.

DOSAGGIO CONSIGLIATO

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

CONFEZIONE

10 Kg in Infusion Bags

LightOak FUOCO M-AROMA è conforme al codice enologico internazionale.

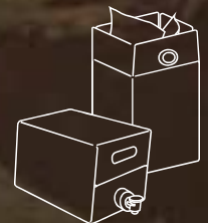
Per uso alimentare ed enologico.

EXPERTI/ Srl

Via Colomba, 14 – 37030 COGNOLA AI COLLI (VR)

P.IVA/Codice Fiscale: 04837140237 - REA VR 450004 - Cap. Sociale 10.000,00 i.v.

PEC experti@legalmail.it



Richiedi il tuo KIT LIGHTOAK per scegliere il giusto legno per lo stile del tuo vino



Chiedi consigli e protocolli dedicati per ottimizzare l'affinamento con la MICRO-OSSIGENAZIONE