



SCHEMA TECNICA

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 STRUCTURE + 100 g/hl di Fuoco M AROMA: forte intensità aromatica con evidenti sentori di boisè.

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

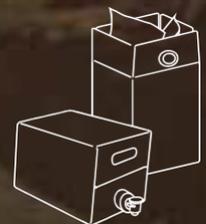
LightOak Più LONGUE è conforme al codice enologico internazionale.
Per uso alimentare ed enologico.

EXPERTI Srl

Via Colomba, 14 – 37030 COLOGNOLA 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