



# Wine

## OAK TAN LIGHT

### Caratteristiche Generali

La fermentazione in legno comporta numerosi vantaggi; la struttura e la composizione stessa del legno permette alcuni meccanismi diversi dalla fermentazione in acciaio, nonché notevoli benefici per alcune tipologie di vino. Oak Tan Light è un chips di quercia Francese (W) o Americana (R) stagionata per 24 mesi, non tostata, disinfettata termicamente, che permette di riprodurre gli effetti benefici del legno.

L'utilizzo in fermentazione comporta numerosi vantaggi:

Effetti sui vini rossi:

- Stabilizzazione del colore
- Maschera i caratteri vegetali
- Protegge il vino dall'ossidazione
- Porta volume, rotondità e aumenta la dolcezza in bocca
- Effetto anti riduzione
- Prepara i vini all'invecchiamento
- Non conferisce note di tostatura
- Esalta il carattere fruttato

Effetti sui vini bianchi:

- Protezione del vino dall'ossidazione
- Effetto anti riduzione
- Mascheratura dei caratteri vegetali
- Protezione del colore del vino
- Esalta il carattere fruttato

### Modalità d'uso

Aggiungere ad inizio fermentazione la dose necessaria.

### Dosi di impiego

Da 100 a 300 g/hl.

### Confezione e Conservazione

Sacchi sottovuoto da 10 kg, disponibile a richiesta in sacco retato da infusione.

Rev.8/03.2019

