



AMBROSIA
PERFECTION

BARRELSTAVE FLAVOUR BOOST

MADERA	<ul style="list-style-type: none">• 100 % Seleccionada• Roble Americano de origen certificado• Roble francés, certificado bajo el estándar PEFC
SECADO	100 % Natural al aire libre 24-30 meses
TOSTADO	Tostado por convección. 100 % repetible. Curvas personalizadas a pedido. Ambrosia Flavour Boost: 3 recetas standard: Sweet, Complex & Intense. Tiempos de tostado extensos mayores a 240 minutos
DUELAS	Largo: 71 cm Ancho: 7cm Espesor: 1,4 cm También disponibles en malla de poli-etileno
SUPERFICIE DE CONTACTO	50% (8,5 unid) La superficie de contacto se mantendrá con una relación de 109,22 L./m ² (100% de una barrica de 225 L = 2,06 m ²) Otras dimensiones y superficies de contacto a pedido
APLICACIÓN	Tubo de polietileno alimentario fijado por tornillos inoxidables
INSTALACIÓN	Por el fondo superior
USOS	2-3
EMBALAJE	Al vacío en bolsa metalizada de alta resistencia



AMBROSIA
PERFECTION



BARRELSTAVE FLAVOUR BOOST

- ✓ Producto alternativo que permite aumentar la vida útil de una barrica.
- ✓ Recomendado para vinos de alta calidad logrando una micro oxigenación propia de la barrica y el aporte elegante de la madera.
- ✓ Tostados largos y profundos logrando un vino de buena grasitud, redondo y complejo.
- ✓ Fácil uso e instalación.
- ✓ Permite mezclar diferentes robles y tostados.
- ✓ Se puede usar en diferentes porcentajes de superficie de contacto según objetivo.
- ✓ Secado al aire libre hasta 30 meses.
- ✓ Recetas de tostados predeterminados, de personalidad reconocible:
 - Sweet Boost** Tostados ligeros. Se caracteriza por su mayor dulzor y frutuosidad, con notas lactónicas de vainilla, chocolate blanco y caramelo. Los vinos son persistentes en boca, de taninos dulces, suaves y sedosos.
 - Complex Boost** Tostados medios. Genera una compleja expresión de moka y notas de dulce de leche, toffee, chocolate, y vainilla. En boca, los vinos tienen muy buen volumen y estructura, son grasos, de final largo y envolvente.
 - Intense Boost** Tostados intensos. Se distingue por su alto especiado, con notas de café, chocolate negro, pan tostado, humo y bacon. En boca, tiene una inigualable complejidad aromática, una entrada dulce, suave, persistente e intensa, con un final que evoca el tostado de la madera.