



AMBROSIA

PERFECTION

MADERA	<ul style="list-style-type: none">• 100 % Seleccionada• Roble Americano de origen certificado• Roble francés, certificado bajo el estándar PEFC
SECADO	30-36 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
LARGO	Hasta 3 m
ANCHO x ESPESOR	13/14x1,4 cm
INSTALACIÓN	Las duelas se enganchan verticalmente sobre una estructura de acero inoxidable intercaladas con separadores aptos para contacto alimentario
ESTRUCTURA	Autosoportante Acero inoxidable tipo 316L. Adaptable a todo tipo y capacidad de cubas. Fácil de instalar, desmontar y lavar
USOS	3-4
EMBALAJE	Bolsa metalizada de alta resistencia, apta para contacto alimentario

SUPERFICIE DE CONTACTO VINO-MADERA

	Superficie (m2/unid)	1.000 L 100% Contacto (unid)
Inserstave (Duela de largo promedio 2,4 m)	0,73	12,5

La superficie de contacto se mantendrá con una relación de 109,22 L./m2 (100% de una barrica de 225 L = 2,06 m2)

ETAPA DE USO	FERMENTACIÓN Y CRIANZA
PERÍODO DE USO	3 - 12 meses
NÚMERO DE USO	2 - 4 veces



www.toneleria.com



www.toneleria.com

INSERSTAVE FLAVOUR BOOST



INSERSTAVE FLAVOUR BOOST

- ✓ La mejor alternativa al uso de barricas a un menor costo.
- ✓ Madera seleccionada en forma minuciosa buscando la mayor calidad.
- ✓ Secado al aire libre hasta 36 meses.
- ✓ Tostado largos y profundos lo cual contribuye a la producción de vinos elegantes y respetuosos en nariz, entregando en boca, un vino de alta grasitud, persistencia y complejidad. Permite 3-4 usos en el vino según el nivel de extracción.
- ✓ Permite mezclar diferentes robles y tostados. Se puede usar en la etapa de fermentación y/o en la etapa de guarda. Se puede usar en diferentes porcentajes de superficie de contacto según objetivo. Posición vertical de las duelas permite que el mosto o vino se mueva libremente, logrando su mejor extracción.
- ✓ Recetas de tostados predeterminados, de personalidad reconocible:
 - Sweet Boost** Tostados ligeros.
Se caracteriza por su mayor dulzor y frutalidad, con notas lactónicas y 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 agradable de tostado de madera.