



AMBROSIA

PERFECTION



MINISTAVE FLAVOUR BOOST

MADERA	<ul style="list-style-type: none"> • 100 % Seleccionada • Roble Americano de origen certificado • Roble francés, certificado bajo el estándar PEFC
SECADO	20-24 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	0,95 m
ANCHO x ESPESOR	5x0,8 cm
INSTALACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Instalación horizontal en forma de castillo con separadores • Vertical con 1,2 o 3 módulos unidos por ganchos de acero inoxidable • Fan System (Sistema de abanicos)
ESTRUCTURA	Autosoportante o fijada en la cuba Acero inoxidable tipo 316L. Adaptable a todo tipo y capacidad de cubas. Fácil de instalar, desmontar y lavar
USOS	1-2
EMBALAJE	Bolsa metalizada de alta resistencia, apta para contacto alimentario

SUPERFICIE DE CONTACTO VINO-MADERA

Superficie (m2/unid)	1.000 L 100% Contacto (unid)
----------------------	------------------------------

0,11	83
------	----

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 - 6 meses
-----------------------	-------------

NÚMERO DE USO	1 - 2 veces
----------------------	-------------





AMBROSIA
PERFECTION

MINISTAVE FLAVOUR BOOST

- ✓ Recomendado para vinos de buena calidad que necesitan un aporte de madera rápido y elegante.
- ✓ Secado al aire libre hasta 24 meses.
- ✓ Tostados largos y profundos logrando un aporte de taninos dulces, suaves y aromas deseables.
- ✓ Fácil uso e instalación.
- ✓ Permite 2-3 usos en el vino.
- ✓ 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.
- ✓ Recetas de tostados predeterminados, de personalidad reconocible:
 - Sweet Boost** Tostados ligeros. Se caracteriza por su mayor dulzor y frutalidad, 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.