



AMBROSIA
PERFECTION

OAKVIN FLAVOUR BOOST

	OAKVIN CHIPS	OAKVIN ARROZ	OAKVIN POLVO
DESCRIPCIÓN	1,5 cm largo promedio	> 2mm	-
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		
INSTALACIÓN	La flexibilidad del formato permite la inserción en cubas de todo tipo y capacidad. Muy higiénico y fácil de lavar		
FORMATO	Malla de infusión de polipropileno, ganchos de amarre en los extremos	Bolsa plástica apta para contacto alimentario	
USOS	1		
EMBALAJE	Al vacío en bolsa metalizada de alta resistencia para contacto alimentario.		
PESO UNITARIO	10 kg	15 kg	

DOSIS RECOMENDADA	VINO BLANCO	VINO TINTO	ETAPA DE USO	FERMENTACIÓN Y CRIANZA
CHIPS				
En fermentación	0,5 - 1,5 g/l	1 - 3 g/l	PERÍODO DE USO	1 - 4 meses
En crianza	1 - 2 g/l	1 - 4 g/l	NÚMERO DE USO	1 vez
POLVO / ARROZ				
En fermentación	0,5 - 1 g/l	0,5 - 2 g/l		
En crianza	0,5 - 1 g/l	0,5 - 2,5 g/l		





AMBROSIA

PERFECTION



OAKVIN FLAVOUR BOOST

- ✓ Madera seleccionada de mayor calidad y tratamiento.
- ✓ Secado al aire libre hasta 30 meses.
- ✓ Recetas de tostados extensos, 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, los 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.
- ✓ Importante reducción de costos.
- ✓ Aporta a la suavidad y dulzor tánico del vino, elegancia y complejidad.
- ✓ Su uso en fermentación disminuye defectos de baja madurez fenólica, ayudando a la obtención de un vino complejo, graso y equilibrado.
- ✓ Recomendada para vinos de alta calidad. Fácil uso, no requiere estructura.
- ✓ La acción rápida de Oakvin requiere un cuidado y seguimiento periódico.