

VINIBLOCK FLAVOUR BOOST

	VINIBLOCK
ESPECIFICACIÓN	Cubo o dominó
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
USOS	1-2
EMBALAJE	Al vacío en bolsa metalizada de alta resistencia para contacto alimentario
PESO UNITARIO	10 kg

ETAPA DE USO	FERMENTACIÓN Y CRIANZA	DOSIS RECOMENDADA		
		VINO BLANCO	VINO TINTO	
Período de uso	2 - 6 meses	En fermentación	1 - 2 g/l	2 - 3 g/l
Número de uso	1 - 2 veces	En crianza	2 - 4 g/l	2 - 6 g/l



AMBROSIA

PERFECTION

VINIBLOCK FLAVOUR BOOST

- ✓ Producto alternativo recomendado para vinos de calidad media cuyo objetivo es lograr diferentes notas aromáticas, bocas suaves y redondas.
- ✓ Buena relación precio/calidad.
- ✓ Mayor rapidez de intervención.
- ✓ Fácil uso en fermentación y/o guarda.
- ✓ Permite mezclar diferentes robles y tostados.
- ✓ 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 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.
- ✓ Mayor control de los procesos biológicos y bioquímicos durante las diversas fases del ciclo productivo.