



AMBROSIA
PERFECTION

ZIGZAG FLAVOUR BOOST

	ZigZag Classic	Mini ZigZag
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	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	
FORMATO	50% - 16 pares de duelas	25% - 13 pares de duelas
DUELAS	25% - 8 pares de duelas	16,5% - 9 pares de duelas
	35x3,2x1,4 cm	30x2,3x0,8 cm
	También disponibles en malla de poli-etileno	
SUPERFICIE DE CONTACTO	50% = 1 m ² de madera	25% = 0,5 m ² de madera
	25% = 0,5 m ² de madera	16,5% = 0,3 m ² de madera
	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	Uniones y separadores de plástico alimentario o versión malla. Cáncamo de acero inoxidable permite engancharlo al tapón (no incluido)	
	Adaptable a todo tipo y capacidad de barricas	
INSTALACIÓN	Por la boca	
USOS	2-3	
EMBALAJE	Al vacío en bolsa metalizada de alta resistencia	





AMBROSIA
PERFECTION



ZIG-ZAG 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 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.