MINISTAVE FLAVOUR BOOST

AMBROSIA
PERFECTION

HOLZ	• 100 % Auserlesen • Amerikanische Eiche mit Herkunftszertifikat • Französische Eiche, nach Standard PEFC zertifiziert
TROCKNUNG	20-24 Monate
TOASTING	Röstung durch Konvektion. 100% wiederholbar. Personalisierte Biegungen auf Wunsch. Ambrosia Flavour Boost: 3 Standardstufen: Sweet, Complex & Intense. Ausgedehnte Röstungszeiten länger als 240 Minuten
LÄNGE	0,95 m
BREITE x STÄRKE	5x0,8 cm
VERARBEITUNG	• Horizontale Installation in Schloßform mit Trennstücken • Vertikal mit 1,2 oder 3 Bauelementen durch rostfreie Haken verbunden • Fan System (Fächersystem)
STRUKTUR	Selbsttragend oder an Bottich fixiert Rostfreier Stahl Typ 316L. An jeglichen Typ und Inhalt von Bottichen anpassbar. Leichter Einbau, Abbau und Reinigung
NUTZUNG	1-2
VERPACKUNG	Widerstandsfähige Metallic-Verpackung geeignet für Nahrungsmittelkontakt

KONTAKTFLÄCHE WEIN-EICHENHOLZ	
Fläche (m2/Stk.)	**1.000 l 100% (Stk.)**
0,11	83

Die Kontaktfläche bleibt in einem Verhältnis von 109,22 l / m2 (100% von einer 225 l Barrique = 2,06 m2)

NUTZUNGSPHASE	**GÄRUNG UND REIFUNG**
Nutzungszeitraum	3 - 6 monate
Nutzungsanzahl	1 - 2 male

AMBROSIA
PERFECTION

MINISTAVE FLAVOUR BOOST

- Für Spitzenweine empfohlen: Erzeugt einen eleganten, reichen und subtilen Geschmack.
- Auf natürliche Weise bis zu 24 Monate lang luftgetrocknet.
- Langes und intensives Toasting für süße und sanfte Tannine, sowie angenehmen Geschmack.
- Mühelose Installation und Anwendung.
- Ermöglicht 1-2 Anwendungen mit Wein.
- Erlaubt die Mischung verschiedener Eichenhölzer und Wahlmöglichkeiten bezüglich des Toastings.
- Kann zur Gärung und/oder Lagerung verwendet werden.
- Kann je nach Zielsetzung mit verschieden hohem Oberflächenkontakt betrieben werden.
- Standard Toasting für den besonderen Charakter:
  Sweet Boost. Leichtes Toasting. Erkennbar an gesteigerter Süße und Fruchtigkeit, mit laktischen Noten von Vanille, weißer Schokolade und Karamell. Die Weine bleiben im Mund bestehen; Tannine sind sanft, süß und geschmeidig.
- **Complex Boost.** Mittleres Toasting. Hinterlässt einen komplexen Eindruck von Mokka und Noten von Karamell, Toffee, Schokolade und Vanille. Auf dem Gaumen weisen die Weine hervorragendes Volumen und ausgezeichnete Struktur auf, sind leicht ölig und bieten einen langanhaltenden, umfassenden Abgang.
- **Intense Boost.** Starkes Toasting. Unverkennbar durch gesteigerte Schärfe, Noten von Kaffee, dunkler Schokolade, geröstetem Brot, Rauch und Speck. Erweckt auf dem Gaumen unvergleichliche aromatische Komplexität; der Auftakt ist süß, sanft, intensiv und beständig, mit einem langanhaltenden Abgang, der sanften Toasting-Geschmack hervorbringt.