

VINIBLOCK FLAVOUR BOOST

	VINIBLOCK
BESCHREIBUNG	Kübel oder Domino
HOLZ	<ul style="list-style-type: none"> • 100 % Auserlesen • Amerikanische Eiche mit Herkunftszertifikat • Französische Eiche, nach Standard PEFC zertifiziert
TROCKNUNG	100% natürlich, an freier Luft. 24-30 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
VERARBEITUNG	Die Flexibilität des Formats ermöglicht die Anwendung von Bottichen aller Art und Kapazität. Sehr hygienisch und leicht zu reinigen
FORMAT	Geflecht aus Polypropyleninfusion, Verankerungshaken an den Enden
NUTZUNG	1-2
VERPACKUNG	Widerstandsfähige Metallic-Vakuumsverpackung speziell für Nahrungsmittelkontakt
EINHEITSGEWICHT	10 kg

ÄQUIVALENZ DER TOASTINGS		EMPFOHLENE DOSIS	WEIßWEINE	ROTWEINE
TRADITIONELL	VINIBLOCK			
LT	170 °C - 180 °C	Bei Gärung	1 - 2 g/l	2 - 3 g/l
MT-	190 °C	Bei Reifung	2 - 4 g/l	2 - 6 g/l
MT	200 °C			
MT+	210 °C			
HT	220 °C			
NUTZUNGSPHASE	GÄRUNG UND REIFUNG			
Nutzungszeitraum	2 - 6 monate			
Nutzungsanzahl	1 - 2 male			





AMBROSIA
PERFECTION

VINIBLOCK FLAVOUR BOOST

- ✓ Alternativprodukt für Weine mittlerer Qualität: Erzeugt diverse aromatische Noten und einen sanften und runden Eindruck am Gaumen.
- ✓ Gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis.
- ✓ Schnellere Interventionsmöglichkeiten.
- ✓ Müheloser Gebrauch zur Gärung und/oder Lagerung.
- ✓ Erlaubt die Mischung verschiedener Eichenhölzer und Wahlmöglichkeiten bezüglich des Toastings.
- ✓ Auf natürliche Weise bis zu 30 Monate lang luftgetrocknet.
- ✓ 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.
- ✓ Bessere Kontrolle biologischer und biochemischer Prozesse in den verschiedenen Stufen des Produktionszyklus.