



AMBROSIA
PERFECTION

ZIGZAG FLAVOUR BOOST

	ZIGZAG CLASSIC	MINI ZIGZAG
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	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	
FORMAT	50% - 16 Daubenpaare	25% - 13 Daubenpaare
DAUBEN	25% - 8 Daubenpaare	16,5% - 9 Daubenpaare
	35x3,2x1,4 cm	30x2,3x0,8 cm
	Auch erhältlich als Polyethylengeflecht	
KONTAKTFLÄCHE	50% = 1 m ² aus Holz	25% = 0,5 m ² aus Holz
	25% = 0,5 m ² aus Holz	16,5% = 0,3 m ² aus Holz
	Die Kontaktfläche bleibt in einem Verhältnis von 109,22 l /m ² (100% von einer 225 l Barrique = 2,06 m ²)	
	Andere Abmessungen und Kontaktflächen auf Wunsch.	
ANWENDUNG	Verbindungs- und Trennstücke aus Nahrungsplastik oder Version Geflecht. Ringschraube aus rostfreiem Stahl ermöglicht Einhacken am Stopfen (nicht enthalten)	
	Für alle Typen und Kapazitäten von Barriquen anwendbar	
VERARBEITUNG	Durch Zapfloch	
NUTZUNG	2-3	
VERPACKUNG	Widerstandsfähige Metallic-Vakuumsverpackung	



AMBROSIA
PERFECTION



ZIG-ZAG FLAVOUR BOOST

- ✓ Alternativprodukt zur Verlängerung der Lebensdauer eines Fasses.
- ✓ Für Spitzenweine empfohlen: Erzeugt Mikrooxygenation des Fasses und verleiht eine elegante hölzerne Note.
- ✓ Langes und intensives Toasting für reichen, runden und komplexen Wein.
- ✓ Mühelose Installation und Anwendung.
- ✓ Erlaubt die Mischung verschiedener Eichenhölzer und Wahlmöglichkeiten bezüglich des Toastings.
- ✓ Kann je nach Zielsetzung mit verschieden hohem Oberflächenkontakt betrieben werden.
- ✓ 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.