



AMBROSIA
PERFECTION

OAKVIN FLAVOUR BOOST

	OAKVIN CHIPS	OAKVIN GRANULAT	OAKVIN PULVER
BESCHREIBUNG	1,5 cm Durchschnittslänge	> 2mm	-
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	Plastikverpackung geeignet für Nahrungsmittelkontakt	
NUTZUNG	1		
VERPACKUNG	Widerstandsfähige Metallic-Vakuumsverpackung speziell für Nahrungsmittelkontakt		
EINHEITSGEWICHT	10 kg	15 kg	

EMPFOHLENE DOSIS	WEIßWEINE	ROTWEINE	NUTZUNGSPHASE	GÄRUNG UND REIFUNG
CHIPS				
Bei Gärung	0,5 - 1,5 g/l	1 - 3 g/l	Nutzungszeitraum	1 - 4 monate
Bei Reifung	1 - 2 g/l	1 - 4 g/l	Nutzungsanzahl	1 mal
PULVER / GRANULAT				
Bei Gärung	0,5 - 1 g/l	0,5 - 2 g/l		
Bei Reifung	0,5 - 1 g/l	0,5 - 2,5 g/l		





AMBROSIA

PERFECTION



OAKVIN FLAVOUR BOOST

- ✓ Sorgfältig ausgewählte und behandelte Hölzer für höchste Qualität.
- ✓ 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.
- ✓ Erhebliche Senkung der Kosten.
- ✓ Verleiht der Sanftheit und Süße der Tannine Eleganz und Komplexität.
- ✓ Bei Verwendung zur Gärung werden Reifemängel durch zu geringen Phenolgehalt minimiert und der Erhalt eines komplexen, reichen und ausgeglichenen Weines gefördert.
- ✓ Für Spitzenweine empfohlen. Mühelos im Gebrauch, da keine besondere Struktur benötigt wird.
- ✓ Regelmäßige Pflege und Kontrolle sind bei diesem Fass vonnöten.