



AMBROSIA

PERFECTION

| | |
|------------------------|--|
| HOLZ | <ul style="list-style-type: none"> • 100 % Auserlesen • Amerikanische Eiche mit Herkunftszertifikat • Französische Eiche, nach Standard PEFC zertifiziert |
| TROCKNUNG | 30-36 Monate |
| TOASTING | Röstung durch Konvektion. 100 % wiederholbar. Personalisierte Biegungen auf Wunsch. Ambrosia Flavour Boost: 3 Standard-Stufen: Sweet, Complex & Intense. Ausgedehnte Röstungszeiten länger als 240 Minuten |
| LÄNGE | Bis 3 m |
| BREITE x STÄRKE | 13/14x1,4 cm |
| VERARBEITUNG | Die Dauben hacken sich vertikal auf der rostfreien Stahlstruktur mit für den Nahrungsmittelkontakt geeigneten Trennschichten ein |
| STRUKTUR | Selbsttragend |
| NUTZUNG | 3-4 |
| VERPACKUNG | Widerstandsfähige Metallic-Verpackung geeignet für Nahrungsmittelkontakt |

| ÄQUIVALENZ DER RÖSTUNGSSTUFEN | | KONTAKTFLÄCHE WEIN-EICHENHOLZ | | |
|-------------------------------|-----------------|--|---------------------|------|
| TRADITIONELL | INSERSTAVE | Fläche (m2/Stk.) | 1.000 l 100% (Stk.) | |
| LT | 170 °C - 180 °C | Inserstave (Durchschnittliche Daubenlänge 2,4 m) | 0,73 | 12,5 |
| MT- | 190 °C | Die Kontaktfläche bleibt in einem Verhältnis von 109,22 l/m2 (100% von einer 225 l Barrique = 2,06 m2) | | |
| MT | 200 °C | | | |
| MT+ | 210 °C | | | |
| HT | 220 °C | | | |
| | | NUTZUNGSPHASE | GÄRUNG UND REIFUNG | |
| | | Nutzungszeitraum | 3 - 12 monate | |
| | | Nutzungsanzahl | 2 - 4 male | |



www.toneleria.com



www.toneleria.com

INSERSTAVE FLAVOUR BOOST



AMBROSIA
PERFECTION



INSERSTAVE FLAVOUR BOOST

- ✓ Die beste Alternative zu kostengünstigen Fässern.
- ✓ Sorgfältig ausgewählte Hölzer für höchste Qualität.
- ✓ Auf natürliche Weise bis zu 36 Monate lang luftgetrocknet.
- ✓ Langes und tiefes Toasting trägt zu der Erzeugung eines eleganten und freundlichen Bouquets und einem langanhaltenden und komplexen Eindruck am Gaumen bei.
- ✓ Ermöglicht je nach Extraktions-Stufe 3-4 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.
- ✓ Die vertikale Ausrichtung der Bretter bietet dem Most bzw. Wein optimale Bewegungsfreiheit und ermöglicht eine einfache Entnahme.

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.